Ver do Bago, um brinde entre Deus e os Homens

CENTRO DE ESTUDOS DO ROMÂNICO E DO TERRITÓRIO

Ver do Bago, um brinde entre Deus e os Homens

Catálogo das três exposições

Fotografia da capa: Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja de Santo António dos Capuchos (Penafiel).

FICHA TÉCNICA

TÍTULO
Ver do Bago, um brinde entre Deus e os Homens

PROPRIEDADE
Rota do Românico

EDIÇÃO
Centro de Estudos do Românico e do Território

COORDENAÇÃO GERAL
Luís Monteiro

REVISÃO DA EDIÇÃO
António Coelho
Joaquim Luís Costa

TEXTO
Gonçalo Maia Marques
Bairro dos Livros

APOIO
António Coelho
Joaquim Luís Costa
José Augusto Costa

FOTOGRAFIA
João Lopes Cardoso
António Cabral
Carlos Ribeiro
Direção-Geral do Património Cultural
Domingos Alvão
Rota do Românico

COMUNICAÇÃO
Há Festa no Largo

IMPRESSÃO
Tipografia Lessa

TIRAGEM
1000

DATA DE EDIÇÃO
1.ª Edição | Dezembro de 2022

ISBN
978-989-53587-1-7

DEPÓSITO LEGAL
510300/23

Os textos são da exclusiva responsabilidade dos autores.

COFINANCIAMENTO

Centro de Estudos do Românico e do Território
Praça D. António Meireles, 45
4620-130 Lousada
T. +351 255 810 706
T. +351 918 116 488
rotadoromanico@valsousa.pt
www.rotadoromanico.com

Índice

O desafio era ambicioso e inédito: conceber e realizar, em locais e momentos distintos, um ciclo de três exposições de arte sacra e de experiências imersivas (físicas e digitais), com a duração de quatro meses cada, dedicado à ancestral relação entre o vinho e o território abrangido atualmente pela Rota do Românico, nas suas diversas dimensões (económica, social e cultural).

O resultado final, que esta publicação pretende perpetuar, foi francamente positivo, apesar das múltiplas dificuldades impostas pelo contexto pandémico em que as citadas exposições e a programação cultural complementar se desenvolveram.

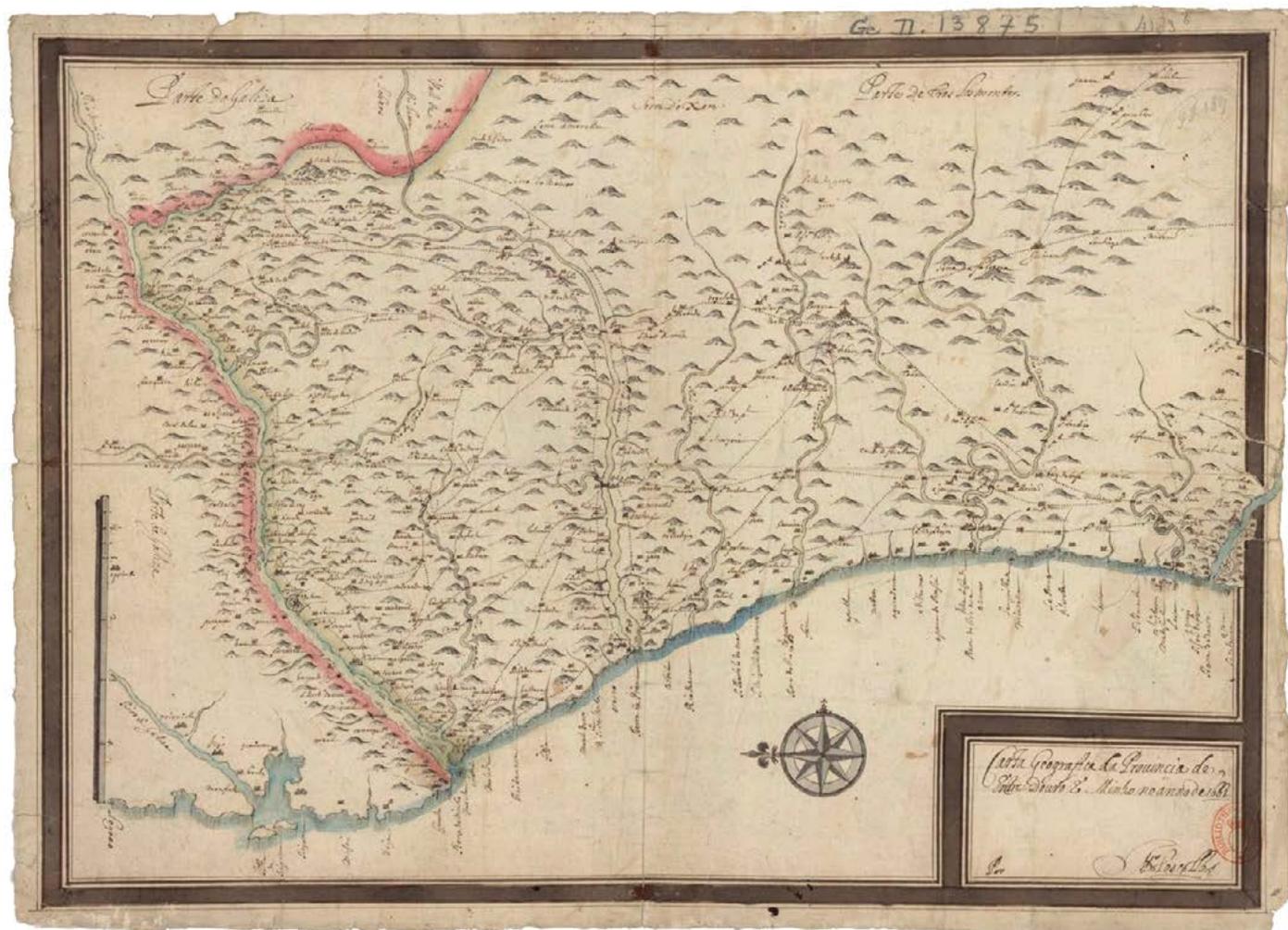
Sob o mote geral *Ver do Bago, um brinde entre Deus e os Homens*, o ciclo expositivo iniciou-se com o *Ver do Bago nos Mosteiros*, em 13 de maio de 2021, nas instalações do Centro Interpretativo da Vinha e do Vinho, no Mosteiro de Santo André de Ancede, em Baião. Foi destacada a génese pré-romana da cultura da vinha, bem como a importância fundamental que as ordens religiosas e os institutos monásticos desempenharam na promoção da vitivinicultura, sobretudo a partir dos séculos XIII e XIV, como o bem testemunham muitos dos antigos mosteiros (beneditinos, crúzios e dominicanos) incluídos, hoje, no itinerário da Rota do Românico.

Durante o verão de 2021, numa original e impactante ação promocional do *Ver do Bago*, duas grandes superfícies comerciais de Matosinhos e de Vila Nova de Gaia acolheram uma instalação artística, que recriou algumas das passagens expostas no Mosteiro de Ancede.

A 30 de setembro, seguiu-se o *Ver do Bago nos Santos*. A Igreja de Santo António dos Capuchos, em pleno centro histórico de Penafiel, foi o cenário escolhido para evocar a ligação entre o ciclo anual da vinha/vinho e o enraizado culto a três populares santos: São Vicente, São Tiago e São Martinho.

Por fim, a 25 de fevereiro de 2022, o Centro de Interpretação do Românico, em Lousada, recebeu o *Ver do Bago no Sangue*. Aqui, foram salientados os aspetos mais simbólicos e litúrgicos do vinho (o “sangue de Cristo”), materializados, por exemplo, em alguns dos objetos utilizados nas celebrações religiosas.

O carácter disruptivo do projeto Ver do Bago é também confirmado por alguns indicadores: as cinquenta peças exibidas, entre escultura, pintura, ourivesaria e arqueologia; as cem entidades/cidadãos envolvidos na organização e no apoio ao projeto expositivo, a quem estaremos eternamente gratos; os catorze eventos culturais, nas áreas da música, dança e performance, que cativaram dois mil participantes; e, por último, as mais de seis mil pessoas que tiveram a oportunidade de visitar as exposições e de reconhecer o valor patrimonial que o vinho, sobretudo o Verde, assume na história, na identidade e no futuro dos vales do Sousa, Douro e Tâmega.

LUÍS MONTEIRO
Secretário-geral da VALSOUSA

Carta geografica da provincia de Entre Douro e Minho no anno de 1661, pelo engenheiro militar francês Michel de Lescolles (?-1688). Foto: Bibliothèque Nationale de France - Département Cartes et Plans, GE D-13875.

Pórtico

“Não ornam refeições aqui dourados leitos / Da Assíria não verás a púrpura presente / Nem rútilos festins em mesa resplendente / Por cem cavernas há, segundo a regra feitos. / A taça, cujo lado ostenta asa dourada / E curva não terás; nem beberás também / De Gaza ou de Falerno, ou Quio, ou da afamada / Videira saraptena o vinho que provém. / Contudo, se da mesa a parca refeição / Bastar-te não puder, - suplico, a deficiência / Suprir busques então / Com plena paciência”. (Refectorio: verso de São Martinho de Dume (Veloso, 1975)).

“Amo os teus campos com perfumes varios
Verdes sacrarios de um constante abril;
Amo os teus montes, colossaes na altura,
E a luz, tão pura, do teu céo d’anil.

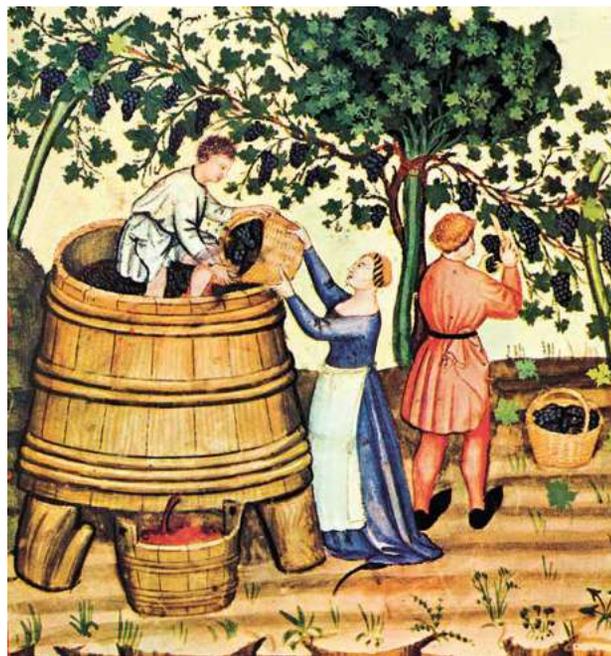
Veias de prata, em teu fecundo seio,
Passam-te, em meio, rios não caudaes;
E d’entre as flôres, que o teu chão guarnecem,
Cidades crescem, que não têm rivais.”

(*O Minho,* de Sebastião Pereira da Cunha (1902:72))

Introdução

> "em alguas partes desta região de Entre Douro e Minho se colhe […] muito vinho do que chamam enforcado de que a gente plebea se sustenta: que para os nobres se valem dos vinhos riquissimos de Ribadavia e de outros de Galiza, sua vezinha, e de Lamego e Monçam, de que tem grande provisam. A terra he tam frutífera de tudo o que he necessário aa vida que se pode chamar um paraiso terreal, em o qual todo o ano ha flores como na primavera" (Leão, 1610: fol. 66).

O território onde se desenvolve e configura atualmente a Rota do Românico, nos vales do Sousa, Douro e Tâmega[1], é, desde há muitos séculos, fecundo em manifestações sociais, culturais e económicas da maior importância na definição de uma comunidade, na qual a vinha e o vinho desenvolvem um papel agregador e identitário. Sabemos que a paisagem vitícola se começa a incrementar com grande intensidade na época da colonização romana, sendo muito característica a sua colocação junto de árvores de grande suporte, como carvalhos, salgueiros ou amieiros, em torno das quais se torna trepadeira e, por isso, é ainda hoje comum chamar-lhe "vinha de enforcado", que, suspensa das árvores, mostra toda a sua beleza no manto de folhagem que se vai desenvolvendo.

Esta forma de viticultura é diretamente herdeira dos hábitos etruscos e romanos que, com o processo de conquista – que foi levado a cabo neste e noutros territórios – se tornou uma nota marcante da paisagem rural e agrária, bem como da identidade dos povos. Podemos assim dizer que, tal como o Latim, o Direito, as pontes e muitas estruturas materiais, a vinha foi uma marca clara e inequívoca da romanização.

Representação "O Outono" no manuscrito médico do século XIV Tacuinum sanitatis, de Ibn Butlân (1001-1066). Foto: Bibliothèque Nationale de France - Département des Manuscrits, Latin 9333.

1 Em 2022, a Rota do Românico abrange doze concelhos: Amarante, Baião, Castelo de Paiva, Celorico de Basto, Cinfães, Felgueiras, Lousada, Marco de Canaveses, Paços de Ferreira, Paredes, Penafiel e Resende.

Apesar da desagregação das estruturas imperiais, a vinha continuou a afirmar-se e a progredir, criando raízes fundas no solo e na vida das gentes. Na Alta Idade Média (séculos V ao XI), a ação evangelizadora que a Igreja Católica foi desenvolvendo no reino Suevo (cujo território compreende o atual Entre-Douro-e-Minho), através de uma espiritualidade estruturada e catequizadora, mostra a importância que o vinho tinha já nos rituais sociais e na cultura das populações daquele território. Martinho de Dume (518?-579), bispo de Dume desde 556, e de Braga a partir de 569, pergunta, no século VI:

> "como é que algum de vós, que renunciaram ao demónio e aos seus anjos e aos seus cultos e às suas obras más, agora voltam ao culto do diabo? Pois acender velinhas a pedras e árvores, e a fontes e pelas encruzilhadas, o que é isso senão culto ao diabo? Observar adivinhações, augúrios e dias dos ídolos, que outra coisa é senão cultuar o diabo? Observar Vulcanálias e Calendas, ornar mesas pôr louros, fazer observância do pé e derramar grãos e vinho no forno, sobre um tronco, ou atirar com pão para a fonte, que outra coisa é senão o culto ao diabo? […] Fazer encantamento de ervas para malefícios e invocar o nome dos demónios com encantamentos, que outra coisa é senão culto ao diabo? E há muito mais que seria demorado enumerar" (Martinho de Braga: 1997, 121).

Não deixa de ser curioso perceber que o vinho, além de bebida, tinha também como este excerto documenta, uma importância ritual extraordinária para os povos da região. Falamos de uma época em que o cristianismo se começa a estruturar no território – com a afirmação de uma geografia eclesiástica que marcará os séculos seguintes – sendo de salientar a criação da Diocese de Magneto (Meinedo, Lousada), transferida depois para Portucale (Porto) e a proximidade ao gigante bracarense, cujo domínio rapidamente se estenderá desde a foz do Ave a Trás-os-Montes e à raia espanhola. Martinho de Dume, grande reformador do ritualismo e da própria eclesiologia peninsular, é o primeiro a regular, com assertividade, o consumo de vinho nas terras bracarenses e minhotas. No seu "*correctione rusticorum*", como vimos anteriormente, proscreve o costume – que reputa de pagão – de deitar vinho sobre a lenha posta a arder no fogão.

Vinha de Enforcado, em Lousada. Foto: Câmara Municipal de Lousada.

Já na legislação visigótica continua a ser bem clara a importância do consumo de vinho, considerado um dos principais frutos da terra: "quem quer que alugue a outro os frutos secos e húmidos da terra, isto é, vinho e azeite,

ou qualquer outro tipo de disposições, não terá direito a receber pela utilização das mesmas mais do que um terceiro; ou seja, ele deve pagar um módio como aluguer para cada dois outros que ele recebe"[2].

Apesar da invasão muçulmana do território, em 711, e do subsequente processo de reconquista peninsular, as autoridades islâmicas viram-se perante um claro dilema: apesar de não autorizarem a produção e consumo de vinho de acordo com os seus preceitos e determinações jurídicas, viram as populações subjugadas a continuar com a tradição vitivinícola mesmo e apesar do seu jugo (Henriques, 2011:8). Aliás, na vizinha Arquidiocese de Braga (restaurada por volta de 1070), e de acordo com a análise do Censual do Bispo D. Pedro, estudado pormenorizadamente por Avelino Jesus da Costa, Carl Erdmann e Pierre David, percebemos que a malha paroquial se adensa e que não tinham sido abandonados, nem os hábitos e prática religiosa, nem tão pouco as práticas agrárias e produtos da terra, nos quais o vinho era absolutamente central na região. Não admira, por isso, que encontremos topónimos como Vinhal, Bouça, Campónio, Agra, Lameiro, Cavada, Devesa, Bouço, Agrelo, Campos, Nabeiros, Cortinhas, Arroteia, entre outros (Oliveira, 2008:155).

A consulta do *Liber Fidei* (importante cartulário medieval europeu produzido pela Sé Bracarense, que reúne quase um milhar de documentos entre os séculos XII e XIII) também nos revela que a cultura da vinha acompanha o desenvolvimento de políticas de arroteamento e crescimento das áreas de cultivo, o que evidencia que a continuidade da sua produção foi um facto indesmentível pelo acréscimo de rendimento e de "reserva alimentar" que constituía para as populações do território, como aliás sublinham com abundantes exemplos nas Inquirições Gerais[3] de 1258, mandadas efetuar por D. Afonso III (1248-1279).

A partir do final da Idade Média (século XV) e até ao início do século XIX, teremos que considerar o papel absolutamente central que desempenharam as Ordens Religiosas – sobretudo a Beneditina e a Agostinha – na promoção do plantio e desenvolvimento da vinha nos seus domínios direto e indireto de exploração. São estes institutos monásticos e conventuais os grandes responsáveis pela introdução de inovações técnicas na viticultura e na enologia medieval e moderna, como a afirmação das ramadas e latadas, sistemas vitícolas mais apurados e que exigiam mais recursos materiais e humanos, complementando a tradicional vinha de enforcado e a utilização da técnica da mergulhia das vides, que possibilitava a sua reprodução natural no solo e o crescimento das áreas de cultivo (Marques, 2011).

Por meados do século XVI – mais exatamente em 1549 – João de Barros usa a expressão "vinho verde", não caracterizando, contudo, o produto (Baião, 1953:15). De acordo com Francisco Ribeiro da Silva – que estudou a regulamentação dos vinhos atabernados na cidade do Porto na Dinastia Filipina (1580-1640) – a designação de "vinho verde" encontra-se registada na documentação do Arquivo Histórico Municipal do Porto – Casa do Infante, pelo menos, desde 2 de junho de 1584, data da

2 Código Visigótico (*Forum Judicum*): Livro V: A propósito da transação comercial. Título V: A propósito da propriedade comprometida com por cobrança ou empréstimo a outra. Título IX: o que deve ser pago pelo uso dos frutos do solo (Scott, [s.d.]).

3 As Inquirições foram inquéritos mandados efetuar pelos monarcas, sobretudo entre os séculos XIII e XIV, com o objetivo de averiguar o estado dos seus bens e direitos. Estes inquéritos integraram-se num contexto de medidas de fortalecimento do poder real e de centralização administrativa e procuravam impedir os abusos de laicos e eclesiásticos, relativamente a reguengos, terras e padroados da Coroa, quer no respeitante à cobrança de direitos, quer no tocante à usurpação ou abuso de jurisdição. A grande maioria das Inquirições foi efetuada a norte do rio Mondego (DGARQ, 2008).

Paisagem de início de primavera com homens podando árvores, no Breviário (c.1497:f. 2v.) da rainha Isabel de Castela (1474-1504), a Católica. Foto: British Library.

Reprodução "Calendário (mês de setembro)" do Livro de Horas de D. Manuel I, atribuído a António de Holanda (1517-1551). Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa). Foto: José Pessoa, Direção-Geral do Património Cultural / Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF).

primeira referência ao preço do vinho nas tabernas (Silva, 1988:173). Aliás, na documentação à guarda do citado Arquivo, aquilo que sabemos é que, nos finais do século XVII, a designação aparece com frequência nas atas de vereação municipais, mas, já para o século XVI, a designação tinha sido encontrada nos livros da "Imposição do Vinho" (Brito, 1989-1990:139-207).

Nos finais do século XVIII, o vinho verde conhece um período de decadência comercial, marcado pelo auge do vinho do Porto, que ofusca o vinho minhoto. Os viticultores terão tentado debelar a crise recorrendo ao plantio da vinha alta de enforcado. Não terá sido, contudo, um movimento global de todos os viticultores, já que os custos subjacentes aos processos de condução da vinha diferem. No caso da vinha baixa, os custos com madeiras e esteios de pedra apenas compensariam no caso de se desejar um vinho de invulgar qualidade ou de uma aposta comercial sólida. Apenas os grandes senhorios – laicos ou eclesiásticos – possuíam "cabedais" e meios técnicos para se abalançarem nesta aventura. Vinhas eram, igualmente, outro investimento de monta e que só se justificaria no caso de uma exploração de grande envergadura e de propósitos estratégicos.

Assim, a predominância do enforcado em algumas regiões pode ser explicada pela tradição vitícola, pela prevalência de pequenos produtores ou pela ausência de meios financeiros e técnicos que possibilitassem o investimento nas latadas. O século XVIII viu nascer a mais forte tentativa de criação de uma companhia comercial que tivesse a seu cargo a gestão de um circuito comercial dos vinhos verdes.

Tal proposta é apresentada à rainha Dona Maria I (1777-1816), em 23 de dezembro de 1785. Depois da criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, através do Alvará de 10 de setembro de 1756, Sebastião José de Carvalho e Melo (1699-1782), Secretário do Reino – que receberá o título de Marquês de Pombal, em 1769 –, aposta na reorganização do vinho do Douro, procurando assegurar, entre outros objetivos, que as aguardentes minhotas abastecessem, de forma prioritária, o crescimento internacional do vinho generoso. Preocupados com esta situação subalterna, alguns "homens bons" minhotos propõem à rainha Dona Maria I a criação de uma companhia monopolista vocacionada para a agricultura e comércio da província do Minho – tendo no vinho verde o seu eixo fundamental. A iniciativa ficará gorada, mas a vontade de reorganizar a região permanece (Cardoso e Vilas Boas, 2007).

Coleção Domingos Alvão, arquivo da Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes.

O vinho e os mosteiros

A importância que o vinho assumiu na afirmação programática e dogmática do Cristianismo e, mais especificamente, da religião católica é muito significativa. Segundo Geraldo Coelho Dias (2010:159), "por razões de religião, para o vinho das missas, e por razões de alimentação, para a bebida dos monges, a vitivinicultura era apanágio dos nossos mosteiros". Não nos esqueçamos que o próprio Cristo mimetizou, na Última Ceia (e do ponto de vista simbólico), o pão e o vinho ao seu corpo e sangue. Sabemos que o sangue é a matéria que sustenta a vida e que o vinho é, igualmente, um elemento essencial à sobrevivência do trabalhador e do folião, tanto do possidente, como do necessitado. Neste sentido, é um elemento omnipresente da vida social, do progresso e fomento da agricultura e é um símbolo de alegria e prosperidade pessoal e grupal[1]. De acordo com Desmond Seward (1979:13) "one of monasticism's greatest services to Western Civilization has been its contribution to wine-growing and to the distillation of strong waters" [um dos maiores serviços do monaquismo à civilização ocidental foi a sua contribuição para a viticultura e para a destilação de bebidas alcoólicas]. Com efeito, o papel desempenhado pelos mosteiros na afirmação da viticultura no continente europeu tem o seu início, na nossa opinião, com a afirmação da Ordem Beneditina um pouco por toda a Europa, não obstante o papel relevante desempenhado também por outras ordens monacais, como teremos a oportunidade de expor.

Desde cedo que os mosteiros perceberam a importância económica e material que a viticultura representava para a manutenção e florescimento das comunidades monásticas (Couto, 2007). Nas palavras de Geraldo Coelho Dias (2005:126), "beneditinos e cistercienses serão, pois, os grandes patrocinadores dos trabalhos agrícolas, essencialmente para sustento das suas comunidades. Entre esses trabalhos, na Europa, estava a vitivinicultura. Na verdade, para a economia e dieta da Europa do Sul, onde predominava a trilogia alimentar do pão, vinho e azeite, o vinho ocupava um lugar importante e até para os monges, homens de refeições frugais, já São Bento notava a sua conveniência e utilidade".

De facto, o vinho fazia parte da alimentação dos monges beneditinos, ainda que fosse recomendada pelos superiores o seu consumo parcimonioso, muitas vezes acompanhado do necessário quarto ou terço de água para diluir o seu grau alcoólico, mas também por uma questão de humildade, visto que os monges e religiosos não se sentiam dignos de beberem, no seu estado "puro", o sangue de Cristo mimetizado no vinho. Nalguns casos, esta diluição era também uma forma de disfarçar as dificuldades de conservação e preservação da autenticidade do líquido (Duarte, 2010). Efetivamente, a Regra de São Bento postula, no seu capítulo 40 – *Da medida da bebida* –, a conveniência da ingestão moderada de vinho que, em doses excessivas, até os mais prudentes e sábios faz quebrar. Com efeito, é "com prudência cautelosa e compreensiva, [que] o Santo Legislador determinava a medida da bebida: "parece-nos que deve bastar uma hémina de vinho por dia" (Dias, 2010:160). Por uma hémina entenda-se, na perspetiva da metrologia romana, um quarto de litro, no caso do consumo de particulares, já que para venda poderia chegar ao meio litro (Dias, 2010:160).

Durante a Época Medieval, os grandes núcleos de produção vinícola parecem situar-se junto dos vales dos rios e de áreas mais densamente povoadas num esforço continuado que muito ficará a dever à visão empreendedora

1 Sobre todos estes aspetos, veja-se Ratzinger, Joseph – *Introdução ao espírito da liturgia*, 2001.

das Ordens Religiosas, nomeadamente a Ordem Beneditina, os Cónegos Regrantes de Santo Agostinho – mais conhecidos por "Crúzios" pela sua subordinação a Santa Cruz de Coimbra – e a Ordem de Cister. Nos mosteiros nortenhos, antes do final do século XI, "a vinha era cultivada nas hortas, atrás das casas, mas raramente em vinhedos. Assim, quase todas as propriedades referidas nos documentos possuiriam algumas cepas, mas a cultura sistemática seria excepcional" (Mattoso, 2002:213). Este parece ser o século em que as vinhas ultrapassam os limites dos jardins e pomares e se alastram às "terras novas".

Durante toda a Baixa Idade Média (séculos XI a XV), a Igreja foi a principal produtora de vinho e a fiel depositária dos mais profundos conhecimentos desta cultura, sobretudo por mérito da Ordem Beneditina, fundada por São Bento (480-547), e da Ordem de Cister, fundada por São Bernardo (1090-1153). Sem as experiências e saberes, capacidade de transmissão e de ensino agrícola, no qual as Ordens Religiosas foram pioneiras, além do sistema de colonização e de dinamização das terras agrícolas, não teríamos hoje Vinhos Verdes (Marques, 2011).

Nos séculos XIII e XIV, a viticultura encontra-se já fortemente implantada na paisagem rural portuguesa e é mencionada num sem número de contratos de exploração agrícola. A expansão gradual da vinha conferiu a produtos agrícolas como o vinho, as aguardentes e as próprias uvas um valor económico cada vez mais importante.

Nos inícios da Época Moderna (séculos XV ao XVIII), o número de casas religiosas expande-se por todo o Reino, mas o plantio de vinhas era ainda – apesar dos esforços promotores dos forais e do incremento das Ordens Religiosas – bastante incipiente (Marques, 2011). Como exemplo refira-se que, no século XVI, a cultura da vinha em Viana do Castelo era pouco numerosa, sendo a vila abastecida pelos vinhos das Ribeiras Lima e Minho – sobretudo Ponte de Lima e Monção. Tendo por base uma interpretação geográfica – complementar a uma leitura histórica da paisagem – considera-se que, dada a humidade e a riqueza do solo, a vinha apresentaria um crescimento sustentado e considerável, aproveitando as condições naturais que lhe eram proporcionadas (Marques, 1987:18). No entender de Alberto Sampaio, tal interpretação sustenta-se na análise toponímica: as referências esparsas à vinha nas Inquirições e o aparecimento de lugares como "campo da vinha" (local onde a vinha alta de bordadura predomina, em consórcio com a cultura dos cereais[2]) e "campo do Bacelo" (em que se percebe que a técnica do abacelamento no Minho – em que pontifica a vinha baixa – também tinha representatividade na região minhota) na Época Moderna mostram que a cobertura vinícola do território minhoto é gradual e lenta. Lembre-se que, apenas a partir da introdução do chamado "milho grosso" (e das medidas de contenção de novos vinhedos lançadas por Pombal), é que a vinha se vai instalando na periferia dos campos de cultura, voltando ao paradigma medievo da vinha de bordadura nas extremidades dos campos.

Acreditamos também, sobretudo depois de uma leitura atenta do quadro que apresentamos adiante, que o crescimento da cultura da vinha está associado ao aumento do número de mosteiros em Portugal. Esse crescimento contínuo representa uma aposta política dos monarcas no incremento da agricultura (Mota, 2006:321-329), no povoamento das terras (através da enfiteuse), bem como na colocação dos filhos segundos da nobreza em postos

2 Não raro encontramos na documentação referências ao campo "que foi vinha" e que, segundo as rendas, fica apenas vocacionado à cultura cerealífera. Veja-se, para a Época Moderna, muitos dos tombos seiscentistas e setecentistas dos mosteiros de Entre-Douro-e-Minho.

importantes nas Ordens Religiosas. Esta ligação explica--se pelo facto da cultura da vinha ter, para além de uma importância económica principal, um papel litúrgico e eclesial fortíssimo.

Época	Número de Instituições
Final do século XV	203
Final do século XVI	396
Cerca de 1640	450
Início do século XVIII	477
Ano de 1833	510

Número de mosteiros em Portugal na Época Moderna e inícios da Época Contemporânea. Adaptado de Godinho (1980:86).

Não parece restar grandes dúvidas que foram as casas monásticas as grandes responsáveis pela difusão da vinha no noroeste português. Este aspeto deve-se, antes de mais, ao facto dos mosteiros serem os principais detentores das terras com capacidade produtiva e, por outro lado, à própria visão estratégica que estas casas monásticas tinham na gestão dos bens agronómicos. Havia razões para considerar o vinho uma mais-valia económica, já que a quebra produtiva de alguns géneros agrícolas se acentuara nos finais da Idade Média e os preços se mostravam instáveis (Amaral, 1987:179). Era preciso encontrar géneros alternativos, cuja rendibilidade fosse mais constante e uniforme. Podemos considerar que, de entre as várias famílias monásticas do noroeste português, a Ordem Beneditina foi uma das grandes entusiastas da cultura da vinha. De que forma puderam as comunidades monásticas de Entre-Douro-e-Minho envolver-se na promoção da viticultura? No controlo rigoroso dos seus bens de administração direta (mais concretamente nas cercas, passais, quintas e herdades) em que "os monges agrónomos de São Bento promoveram de modo muito particular – e regra geral quase sempre – uma exploração agrícola notável e quase sempre também modelar sob todos os pontos de vista" (Oliveira, 1984:325).

Mosteiro de Paço de Sousa (Penafiel), após as obras da DGEMN, finais da década de 1930.

Os santos do vinho

O culto aos santos próprios de cada período temporal relacionado com o ciclo da vitivinicultura está consagrado na liturgia e enraizado nos costumes e festividades do território. São particularmente relevantes as figuras de São Vicente, a quem se recorria na época das podas e enxertias, São Tiago, durante o amadurecimento do vinho, e finalmente São Martinho, celebrado em novembro, por alturas do vinho novo.

Estes santos têm, essencialmente, as suas festas litúrgicas – ou percursos de vida – cruzadas com diversos momentos do ciclo da vitivinicultura e, por isso, a cultura popular (e também erudita) consagra-lhes um lugar especial nas diversas tarefas e momentos de celebração associados ao vinho que, como sabemos, é transubstanciado em sangue de Cristo na liturgia e é, por isso, muito especial na cultura e civilização cristã.

São Vicente

Com festa litúrgica a 22 de janeiro, São Vicente é, assim, celebrado na época das podas, dando início a um novo ciclo vegetativo na vinha, tornando-o padroeiro dos viticultores e vinhateiros e dos fabricantes de vinagre, e um santo consagrado em toda a Europa.

Por altura das festas em honra de São Vicente, vive a vinha um "ciclo de nudez". Toda a folhagem foi caindo, lentamente, na transição do outono para o inverno. Está na altura de fazer a poda dos ramos para revigorar a árvore e garantir uma produção qualitativamente melhor. A ausência da poda significa o enfraquecimento e, eventualmente, o definhamento da árvore.

Nascido no último quartel do século III, em Huesca (Espanha), Vicente cresceu na fé com Valério, bispo de Saragoça entre 290 e 315. Cedo foi ordenado diácono, para substituir Valério na pregação. Mais tarde, por ordem de Daciano, governador da província de Tarragona, Vicente, então diácono de Saragoça, é preso e enviado para Valência (Silva, 2012:31), onde é interrogado e torturado, falecendo a 22 de janeiro do ano de 304 (Alberto, 2012), por se recusar a oferecer sacrifícios aos deuses pagãos.

Conta-se que, inicialmente enterrado em Valência, foi trazido pelos cristãos desta cidade que, fugidos aos Mouros, rumaram em direção ao Atlântico e, de novo, por estes, enterrado no "Promontorium Sacrum" [Promontório Sacro, Ponta de Sagres], onde construíram uma ermida. O local passou a chamar-se, desde então, Cabo de São Vicente. Mais tarde, e por ordem de D. Afonso Henriques (1109-1185), o corpo foi trasladado para a Sé de Lisboa. Neste contexto, em 1173, um anónimo alerta para a existência do corpo do mártir na ponta do Algarve, em mãos dos infiéis (Alberto, 2012).

Segundo a tradição, o corpo foi trazido até à entrada da cidade de Lisboa numa barca velada por corvos, tendo ficado essa memória bem presente em diversos relatos hagiográficos, assim como nas armas da cidade de Lisboa. As relíquias chegam a Lisboa no dia 15 de setembro, ficando na igreja de Santa Justa, antes de se recolherem no dia seguinte na Sé (Alberto, 2012).

Representado correntemente numa das mãos com a palma típica dos santos mártires e na outra com uma nau com dois corvos, temos notícias do seu culto num documento do ano 830, seguido de dois outros de cerca de 908 e do ano 911, que refere uma igreja dedicada ao Santo Mártir em Infias (Vizela), que poderá remontar ao século VII. Por outro lado, o *Censual* da Arquidiocese de Braga, escrito entre 1085 e 1091, do qual se conserva apenas a parte respeitante à região entre o Lima e o Ave, refere oito igrejas dedicadas a São Vicente, e mais duas em que o mártir se associa a outro patrono (Alberto, 2012).

Entre as muitas localidades de que é orago e principal santo devocionário, contam-se a Diocese do Algarve e o Patriarcado de Lisboa, dada a devoção especial que lhe tinha D. Afonso Henriques. Esta devoção é atestada pela vitória sobre os Mouros que este rei lhe dedica, mandando edificar, fora das muralhas de Lisboa, a igreja de São Vicente “de Fora” e colocando nela, em 1173, as relíquias do Santo.

Este santo mártir é igualmente objeto de culto em algumas localidades do território da Rota do Românico, como são os casos de Sousa, em Felgueiras, de Boim, em Lousada, e de Irivo e Pinheiro, ambas em Penafiel.

São Tiago

Com festa litúrgica a 25 de julho, Tiago foi o primeiro apóstolo a dar o seu sangue por Cristo, morrendo mártir às mãos de Herodes Agripa (37-44), que o mandou passar à espada por volta do ano 44.

Nesta época, dado o calor estival, os bagos de uva começam a ganhar cor, pela influência dos raios solares e do clima mais seco e favorável à consolidação do fruto. Daí advém a expressão popular “São Tiago, pinta o bago”.

Padroeiro “das Espanhas”, Tiago é o santo protetor na luta contra os muçulmanos, no período da Reconquista Cristã, entre 718 e 1492 – motivo para ser também representado como “Mata-mouros”, em que surge como cavaleiro sobre um cavalo branco – contribuindo decisivamente para a afirmação da civilização peninsular. Todavia, uma das suas representações mais correntes é como peregrino, com a concha, cajado, chapéu de aba larga, cabaça e capa.

A vinda do seu túmulo, através do Mar Mediterrâneo, até ao finisterra galego, tornou Tiago um apóstolo muito especial no quadro da cristandade primitiva, visto que se tornou um veículo *post mortem* de transmissão da mensagem evangélica e de proliferação do cristianismo primitivo. Apesar do seu túmulo ter, segundo a lenda, aportado ao Cabo Finisterra durante o século I, a sua descoberta só ocorreu no século IX, no quadro político de afirmação do Reino das Astúrias – durante o reinado de Afonso II (791-842) – perante o Islão que, em 711, tinha entrado no território peninsular.

Esta extraordinária descoberta, atribuída a um monge de nome Pelágio (ou Paio), comunicada ao bispo de Iria Flavia, D. Teodomiro (?-847), ganhou profundo eco nos meios eclesiásticos – e militares, visto que perante os soldados este “milagre” possibilitou um crescimento da fé e da moral no campo de batalha – e teve pronto acolhimento na corte asturiana. De acordo com a lenda, a estrela indicou o exato local – *Campus Stella* [Campo da Estrela] que deu Compostela – onde deveria ser construída a Catedral dedicada ao Apóstolo São Tiago.

As obras da Catedral foram iniciadas em 1075, sob a égide do rei D. Afonso VI de Leão e Castela (1072-1077) e do bispo Diego Páez (1075?-1088). Entretanto, uma segunda fase de construção é promovida durante o governo do conde da Galiza, D. Raimundo de Borgonha (1093-1107), marido da futura rainha Dona Urraca I de Leão e Castela (1109-1123) com a nomeação – e o grande dinamismo – do bispo D. Diego Gelmirez (c.1069-1140), um homem fundamental na afirmação do culto compostelano, da promoção da cidade como centro de peregrinação com a vinda das sagradas relíquias da cidade de Braga, episódio que ficou denominado como “Pio Latrocínio”. O apoio do Papa Calisto II (1119-1124), irmão do Conde D. Raimundo, será também essencial nesta caminhada.

Estão lançados os dados para a vinda de peregrinos de toda a Europa até Compostela: o caminho começa a

construir-se com a vinda de peregrinos, inicialmente de França – não por acaso ficará conhecido como "caminho francês" – e depois de todos os pontos da Europa, sendo que, desde a mais humilde e piedosa *criatura* humana até monarcas, imperadores e membros da aristocracia, todos vão querer percorrer o caminho para obter as graças do Santo.

Será também um momento de afirmação da arte românica: a Reforma Gregoriana[1], coincidente com a terceira campanha de obras na Catedral – de que resultará o célebre "Pórtico da Glória" de Mestre Mateo (1168-1211) – vai contribuir decisivamente para que Compostela rivalize com Roma na atração de peregrinos e para que se consolide a imagem popular de que "se não fores a Santiago em vivo, irás em morto" repetindo o ciclo do próprio santo.

São Martinho

Conhecemos bem a vida de Martinho (316-397), em grande medida pelo relato que dele nos chegou pela pena do historiador e bispo Gregório de Tours (538-594) na *Historia Francorum* [História dos Francos]. Martinho foi grande evangelizador da Gália, tendo sido o primeiro bispo de Tours e o fundador do primeiro mosteiro do Ocidente, em Ligugé, próximo de Poitiers. Ainda hoje existem na Europa onze mil paróquias com o seu nome, das quais três mil e quinhentas em França, sem contar as quatrocentas e oitenta e cinco localidades francesas que têm igualmente o nome de Martinho. Aliás, a abundante iconografia existente, centrada principalmente sobre a cena da partilha do manto com um pobre, revela a popularidade de que goza este grande apóstolo que fez passar a Gália do paganismo ao cristianismo.

É célebre a narrativa da divisão da capa com o pobre, com o qual se cruza: embora desde novo pretendesse instruir-se na fé católica, o seu pai, oficial do exército romano, obrigou Martinho a prestar juramento como militar. Certo dia, ao entrar na cidade de Amiens, Martinho depara-se com um pobre quase sem roupa e a morrer de frio. Martinho toma a sua capa militar e, com a espada, divide-a a meio, ficando metade para o pobre. Nessa noite, Jesus Cristo aparece com a parte da capa a Martinho e diz-lhe: "Martinho, ainda catecúmeno, deu-me de vestir". (Silva, 2012:213-214).

O caráter mítico do ato de dividir a capa (que, aliás, é uma das suas principais representações, juntamente com a sua exibição como bispo) é extremamente relevante para a transmissão de valores cristãos como a partilha, a solidariedade, a comiseração e caridade, tão valorizadas e caras ao imaginário e maravilhoso medieval, profundamente teocêntrico. Assim como o que daí resultou: o milagre do "verão" de São Martinho – a compensação dos céus perante um ato de generosidade e de altruísmo. Deveremos cruzar a ocorrência deste "verão" com o ciclo do vinho novo e com a sua apresentação "pública". Um momento social e culturalmente muito relevante e que, coincidindo com a festa litúrgica de São Martinho, a 11 de novembro, acaba por a envolver neste momento em que, finda a vindima, clarificado o vinho, está na altura de apresentar o "vinho novo", de o provar e beber,

1 A Reforma Gregoriana deve a sua designação ao papa Gregório VII (1073-1085) que consumou a reforma romano-cluniacense, processo que pretendeu reverter o Cristianismo às suas origens e unificar toda a Europa em termos religiosos, doutrinários e litúrgicos. Graças a esta reforma, adotou-se o mesmo ritual religioso em todo o mundo católico a partir de finais do século XI. A Ordem de Cluny – sediada na povoação de Cluny, na Borgonha (França) e diretamente subordinada à autoridade papal – que rapidamente se difundiu por toda a Europa Ocidental, foi, nos séculos XI e XII, o grande agente desta reforma (Morujão e Fernandes, 2014).

acabando por ser momento de celebração pela graça da colheita e, espera-se, a qualidade do produto final obtido. Daí, diz o povo, "No São Martinho, vem à adega e prova o vinho", fazendo coincidir o ciclo natural com o cultural.

Outro aspeto muito interessante é a análise das paróquias que, integradas no território da Rota do Românico, apresentam como invocação / orago das suas igrejas matrizes São Vicente, São Tiago e São Martinho.

A análise destes hagiotopónimos revela-se fundamental. A escolha dos oragos das paróquias está enquadrada, canonicamente, pela adoção de tradições santoriais de distinta proveniência: na Península Ibérica, a Alta Idade Média foi terreno fértil para a tradição hispânica, de raiz toledana, ou "rito visigótico" (era a capital do reino), cuja força e tradição se mantiveram mesmo depois da invasão islâmica de 711; por outro lado, no Noroeste, onde a Arquidiocese de Braga mantém a força do seu exemplo e influência sobre as comunidades minhota e transmontana, além de dominar territorialmente todo o território a norte do Ave, até à fronteira com Espanha, desenvolve-se o "rito suévico" ou bracarense, com vários santos característicos da sé bracarense, como os antigos arcebispos São Pedro de Rates e São Martinho de Dume, entre outros exemplos. Naturalmente que estes esforços são "dinamitados" com a uniformização dos ritos através do novo santoral romano, diretamente imposto pelo Papa Gregório VII às dioceses e paróquias, que se inscreve na chamada "Reforma Gregoriana" que também se estendeu à Arte com a afirmação, por toda a *res publica christiana*, do românico como linguagem que conformava os ditames centralizadores da Igreja Católica Romana.

De seguida, apresentamos um quadro-resumo que lista as paróquias do atual território da Rota do Românico com invocação aos três santos em estudo, suportado nas informações disponibilizadas pelos párocos nas Memórias Paroquiais de 1758.

Paróquias com invocação de São Vicente, São Tiago e São Martinho no território da Rota do Românico

Concelhos	Oragos		
	São Vicente	São Tiago	São Martinho
Amarante		Figueiró (Santiago)	Carneiro Carvalho de Rei Mancelos
Baião		Mesquinhata Tresouras Valadares	
Castelo de Paiva			Sardoura
Celorico de Basto		Britelo Gagos Ourilhe	Vale de Bouro
Cinfães		Piães	Fornelos Moimenta
Felgueiras	Sousa	Pinheiro Rande Sendim	Caramos Penacova

Paróquias com invocação de São Vicente, São Tiago e São Martinho no território da Rota do Românico (cont.)

Concelhos	Oragos		
	São Vicente	São Tiago	São Martinho
Lousada	Boim	Cernadelo Lustosa	
Marco de Canaveses			Ariz Avessadas Fandinhães[1] Sande Soalhães Várzea de Ovelha e Aliviada[2] Várzea do Douro
Paços de Ferreira		Carvalhosa Figueiró Modelos	Frazão
Paredes			Parada de Todeia
Penafiel	Irivo Pinheiro	Capela Fonte Arcada Subarrifana Valpedre	Lagares Milhundos Penafiel Recesinhos (São Martinho) Rio de Moinhos
Resende			São Martinho de Mouros
TOTAL	**4**	**20**	**24**

1 Inicialmente, aquando da existência da freguesia de Fandinhães, o culto era a São Martinho. Com a integração em Paços de Gaiolo, o orago foi alterado.
2 Para a freguesia de Aliviada.

Este levantamento evidencia que, dos três cultos relacionados com o vinho, o de São Martinho é o mais invocado, seguido do de São Tiago.

Realçar que o culto de São Tiago está diretamente vinculado a locais que estão no cruzamento dos caminhos de peregrinação para Compostela e, também, a paróquias que faziam o pagamento dos “votos de São Tiago”, mostrando a ancestralidade do seu culto no nosso território, datável desde a segunda metade do século IX e cuja primeira referência é a paróquia de Castelo de Neiva, em Viana do Castelo (Marques, 1992:102).

O(s) ciclo(s) da vinha

A primeira atividade para a produção do vinho trata-se da preparação da terra para receber as videiras. Após o terreno limpo, plantavam-se as videiras, mais concretamente os seus *bacelos*. Um ano ou dois depois de ser plantado, o *bacelo* era *enxertado*, por volta do mês de março, com a casta desejada, podendo também ser arrancado e plantado onde houvesse necessidade, e apenas *enxertado* no lugar correspondente.

Em termos da cultura vinícola, definem-se e dividem-se em dois sistemas de condução da vinha: os Sistemas de Condução Tradicionais (*uveiras* ou *vinha de enforcado*,

o mais antigo da região dos vinhos verdes; *arjões* ou *arjoados*; *ramadas*) e os Sistemas de Condução Modernos (*bardo; cruzeta; cordão*).

Durante o período de repouso vegetativo e antes do início da brotação – entre janeiro e março –, era a altura de fazer a poda, cortando os ramos mais fracos da videira para que a árvore procedesse à sua substituição natural, resultando fortalecida desse processo. A vinha necessita de constantes cuidados e ao longo de todo o ano se impõem as tarefas relacionadas com o seu tratamento. As podas faziam-se usando tesoura, fouce e fiteira; sendo normalmente uma atividade solitária, que o lavrador desempenha ao longo dos referidos meses.

A empa consistia na disposição dos ramos que permaneciam na videira na horizontal, devidamente protegidos e amarrados para que a seiva e os sucos pudessem circular livremente na planta. Era normalmente realizada ao mesmo tempo que a poda. Entre os meses de março e junho fazia-se a "cava da vinha", que tinha a enxada, que removia a terra em volta das cepas para fortalecer e melhor irrigar e oxigenar a vinha, como instrumento mais valioso. A cava era realizada em três fases: a primeira, depois da poda; a segunda, quando o fruto surgia; a última, depois do São João.

As videiras depois de podadas e quando os rebentos atingissem quatro a cinco centímetros, eram sulfatadas, sendo que a primeira sulfatação ocorria em fins de abril ou princípios de maio. Os sulfatos eram aplicados na videira de quinze em quinze dias, até meados de agosto.

A partir de meados de junho, fazia-se a *poda verde*, que consistia em cortar dois elos na fronte dos cachos, de modo que as uvas ficassem mais expostas à luz solar e amadurecessem com mais facilidade.

Em finais de setembro, inícios de outubro, iniciava-se a vindima em comunidade.

No lagar, no caso do vinho verde tinto, por norma, as uvas eram primeiramente esmagadas no *caniçal* (ralador) e só depois, no lagar, seriam pisadas; sendo que antigamente eram utilizados apenas os pés para essa tarefa. Vindimar e pisar as uvas eram atividades frequentemente acompanhadas por festa, onde se juntavam concertinas e violas e se cantava em ambiente de boa disposição.

De seguida, consoante a temperatura ambiente, o vinho permanecia no lagar, entre cinco a seis dias a fermentar, antes de ser colocado nas pipas. No caso do vinho verde branco e do vinho verde *espadeiro* ou *espadal* (*rosé*), as uvas eram esmagadas no ralador e o vinho colocado de imediato nas pipas, técnica chamada *bica aberta,* dando-se assim a sua fermentação diretamente nas pipas. O *bagaço* que ficava no lagar era prensado na prensa, e o vinho que daí resultava era retirado e acrescentado ao restante que já estava nas pipas.

No fim de pisado, o vinho tinto ficava a fermentar dentro do lagar durante alguns dias e voltava, por vezes, a ser pisado só para acamar o *bagaço*.

O vinho seria envasilhado e deixado dentro das pipas ou cubas durante alguns meses, tendo posteriormente que ser acrescentado. Para a trasfega do vinho do lagar para as pipas utilizava-se um recipiente de metal designado por *almude* (atualmente é feita através de uma bomba específica, motorizada).

Aguardava-se um a dois meses e fazia-se a prova do vinho por alturas do São Martinho, nascendo daqui a expressão "No São Martinho, prova o teu vinho e batoca-o bem abatocadinho!".

Por fim, durante janeiro ou fevereiro, o vinho estava pronto para se beber, procedendo-se à trasfega para garrafões e/ou garrafas.

O vinho e a liturgia

“Agora cantarei ao meu amado o cântico do meu querido a respeito da sua vinha. O meu amado tem uma vinha num outeiro fértil. E cercou-a, e limpando-a das pedras, plantou-a de excelentes vides; e edificou no meio dela uma torre, e também construiu nela um lagar; e esperava que desse uvas boas, porém deu uvas bravas. Agora, pois, ó moradores de Jerusalém, e homens de Judá, julgai, vos peço, entre mim e a minha vinha. Que mais se podia fazer à minha vinha, que eu lhe não tenha feito? Por que, esperando eu que desse uvas boas, veio a dar uvas bravas? Agora, pois, vos farei saber o que eu hei de fazer à minha vinha: tirarei a sua sebe, para que sirva de pasto; derrubarei a sua parede, para que seja pisada; E a tornarei em deserto; não será podada nem cavada; porém crescerão nela sarças e espinheiros; e às nuvens darei ordem que não derramem chuva sobre ela. Porque a vinha do Senhor dos Exércitos é a casa de Israel, e os homens de Judá são a planta das suas delícias; e esperou que exercesse juízo, e eis aqui opressão; justiça, e eis aqui clamor.” (Isaías, 5:1-7).

“E veio a mim a palavra do SENHOR, dizendo: Filho do homem, que mais é a árvore da videira do que qualquer outra árvore, ou do que o sarmento que está entre as árvores do bosque? Toma-se dela madeira para fazer alguma obra? Ou toma-se dela alguma estaca, para que se lhe pendure um vaso? Eis que é lançado no fogo, para ser consumido; ambas as suas extremidades consome o fogo, e o meio dela fica também queimado; serviria porventura para alguma obra? Ora, se estando inteiro, não servia para obra alguma, quanto menos sendo consumido pelo fogo, e, sendo queimado, se faria ainda obra dele? Portanto, assim diz o Senhor DEUS: Como a árvore da videira entre as árvores do bosque, que tenho entregue ao fogo para que seja consumido, assim entregarei os habitantes de Jerusalém. E porei a minha face contra eles; do fogo sairão, mas o fogo os consumirá; e sabereis que eu sou o Senhor, quando tiver posto a minha face contra eles. E tornarei a terra em desolação, porquanto grandemente transgrediram, diz o Senhor DEUS.” (Ezequiel, 15:1-8).

“Eu sou a videira verdadeira e o meu Pai é o agricultor. Ele corta todo o ramo que não dá fruto em mim e poda o que dá fruto, para que dê mais fruto ainda. Vós já estais purificados pela palavra que vos tenho anunciado. Permanecei em mim, que Eu permaneço em vós. Tal como o ramo não pode dar fruto por si mesmo, mas só permanecendo na videira, assim também acontecerá convosco, se não permanecerdes em mim. Eu sou a videira; vós, os ramos. Quem permanece em mim e Eu nele, esse dá muito fruto, pois, sem mim, nada podeis fazer. Se alguém não permanece em mim, é lançado fora, como um ramo, e seca. Esses são apanhados e lançados ao fogo, e ardem. Se permanecerdes em mim e as minhas palavras permanecerem em vós, pedi o que quiserdes, e assim vos acontecerá. Nisto se manifesta a glória do meu Pai: em que deis muito fruto e vos comporteis como meus discípulos.” (João, 15: 1-8).

A importância que o vinho assumiu na afirmação programática e dogmática do Cristianismo e, mais especificamente, da religião católica é muito significativa. Segundo Frei Geraldo Coelho Dias (2010:159), “por razões de religião, para o vinho das missas, e por razões de alimentação, para a bebida dos monges, a vitivinicultura era apanágio dos nossos mosteiros”.

De lembrar, novamente, que Jesus Cristo mimetizou, na Última Ceia (e do ponto de vista simbólico), o pão e o vinho ao seu corpo e sangue. Sabemos que o sangue é a matéria que sustenta a vida e que o vinho é essencial à sobrevivência de todos, desde o trabalhador, passando pelo folião e o poderoso, até ao necessitado. É, assim, um elemento omnipresente da vida social, do progresso e fomento da agricultura e é um símbolo de alegria e prosperidade pessoal e grupal. Com efeito, o papel desempenhado pelos mosteiros na afirmação da viticultura na Europa tem o seu início, na nossa opinião, com a afirmação da Ordem Beneditina um pouco por todo o *Velho Continente*.

A Regra de São Bento, datada do século VI, contribuiu decisivamente para a reorganização dos trabalhos agrícolas, dos tempos de lavoura e, mesmo, da própria produtividade dos solos. Como disse, de forma superior, o Papa Pio XII (1939-1958), na sua carta encíclica “Fulgens Radiatur” (que comemora o XIV centenário da morte de São Bento), “enviados pelo Sumo Pontífice a dilatar o reinado de Jesus Cristo até aos confins da terra, não com a espada, o pavor do saque, da carnificina, mas com a cruz e o arado, com o amor e a verdade”. Graças a esta ação agronómica vocacionada para uma gestão proto-empresarial – com certeza que os mosteiros não produziam para terem prejuízos, já que tinham muitos encargos para sustentar – não nos deve surpreender que “for nearly 1,300 years almost all the biggest and the best vineyards were owned and operated by religious houses” (Seward, 1979:15) [durante aproximadamente 1300 anos, quase todos os maiores e melhores vinhedos foram de propriedade e operados por casas religiosas].

Eclesiologicamente, “o melhor sinal da Igreja é a videira […] esta é a verdadeira imagem da Igreja”, diz César das Neves (2001:43). No caso dos cistercienses, a importância da vinha enquanto elemento ritualístico e simbólico, mas também económico, não é despicienda já que “na gramática agrária cisterciense o mapeamento cultural tende a equilibrar a representação dos frutos da terra, o que não invalida a existência de uma hierarquização no mundo das plantas em função das necessidades materiais e simbólicas da sociedade”.

Do ponto de vista litúrgico, o vinho – elemento primordial da trilogia alimentar mediterrânica “pão, vinho e azeite” – apresenta-se como uma dádiva da criação, um “presente” dos céus que procura melhorar e valorizar a existência humana, enfatizando o carácter laudatório do rito eucarístico. De igual forma, o vinho é apresentado, no texto bíblico, como elemento portador de inebriante felicidade e contagiante alegria (Salmo 104), desde o Antigo Testamento.

A ligação dos mosteiros à terra – do ponto de vista humano e material – resulta na consolidação de uma enorme capacidade produtiva e de um invulgar conhecimento dos mais sólidos mecanismos agronómicos. Para os mosteiros, ter terra é garantir, em boa parte, o sustento da comunidade e o crescimento sustentado do cenóbio. Daí que não se escolhesse ao acaso o lugar onde se implantavam as vinhas, normalmente instaladas em terras enxutas e capazes de receberem muito regadio – essencial ao crescimento das videiras e à maturação das uvas.

Os objetos litúrgicos

De procedência latina – *crux*, *crucis* –, a Cruz simboliza a redenção e o sacrifício de Cristo. Mas, simultaneamente, a construção de uma aliança com os seus discípulos e seguidores. O seu sangue é, liturgicamente, o vinho que constrói "a nova e eterna aliança". De acordo com a Instrução Geral do Missal Romano, "sobre o altar ou junto dele coloca-se também uma cruz, com a imagem de Cristo crucificado, que a assembleia possa ver bem. Convém que, mesmo fora das ações litúrgicas, permaneça junto do altar uma tal cruz, para recordar aos fiéis a paixão salvadora do Senhor" (SNL, 2018). De acordo com Isabel Maria Fernandes (2017:38), "a cruz usada na Liturgia é, de um modo geral, feita em metal nobre, ouro ou prata, mas também em madeira simples ou em talha dourada. Na interseção dos braços da cruz, apõe-se a imagem de Cristo crucificado, feita, também ela, vulgarmente em metal ou madeira. Quando falamos de cruz usada na Liturgia podemos estar a referir-nos à Cruz do Altar ou à Cruz Processional".

No caso português, a Cruz tem um significado adicional muito relevante: a sua importância clara na afirmação da nacionalidade portuguesa, a partir do momento que D. Afonso Henriques a adota como divisa pessoal e símbolo de consagração da nação. Vai ser o símbolo da primeira bandeira nacional e também da chancelaria real, dando validade jurídica à documentação administrativa produzida a partir da Cúria Régia, conferindo importância simbólica e ritual, mas também diplomática à cruz como sinal de validação, que será depois valorizada na caminhada de Portugal rumo à independência, que apenas o Papa poderia reconhecer. Nesse sentido, não é por acaso que funda em Coimbra – e aí se faz sepultar – o Real Mosteiro de Santa Cruz, que será, depois, cabeça da Ordem Agostiniana em Portugal.

O Cálice é um recipiente com copa e pé alto, feito vulgarmente em metal nobre, ouro ou prata. O termo cálice tem origem no grego, *kylix*, e no latim, *cálix*. A Patena, palavra de origem latina que significa pequeno prato, também é vulgarmente feita em metal nobre, ouro ou prata. Cálice e patena são usados na Liturgia Eucarística, sendo o cálice também usado na comunhão. Na Liturgia Eucarística, o cálice simboliza o Sangue de Cristo e a patena destina-se a conter a Hóstia Maior ou Magna que simboliza o Corpo de Cristo. Ambos nos remetem para a Última Ceia, momento central do cristianismo sempre revivido a cada celebração eucarística (Fernandes, 2017:43). Uma das peças mais célebres da história da ourivesaria portuguesa é a Custódia de Belém, de 1506, atribuída ao grande dramaturgo e, possivelmente, também ourives, Gil Vicente (1465-1536). Ainda de acordo com Isabel Maria Fernandes (2017:43-44), "associado ao cálice e à patena devemos referir: o sanguíneo, sanguinho ou purificatório, pano retangular usado na purificação do cálice e também, se necessário, na limpeza dos dedos e lábios do sacerdote durante a Liturgia Eucarística; a pala, hoje, vulgarmente, um pedaço de cartão revestido de pano branco, utilizado para cobrir o cálice durante a Missa; o corporal, pano branco que o sacerdote desdobra no altar e sobre o qual são colocadas apenas a patena com a Hóstia Maior ou Magna, o cálice e, por vezes, também a píxide, simbolizando o pão e o vinho, o Corpo e o Sangue de Cristo."

O Ostensório deriva da palavra latina *ostensor*, que significa "o que se mostra" ou "o que se exibe". A Custódia tem a mesma origem, derivando da palavra *custodia* que significa "salvaguarda, conserva" (Fernandes, 2017:55). Trata-se de uma das mais significativas alfaias utilizadas para o trabalho litúrgico, servindo para expor solenemente a hóstia consagrada à devoção dos fiéis, no

altar ou em ritual de procissão. Pensa-se que a sua utilização tenha principiado na Época Medieval, sendo célebre a sua utilização por Santa Clara de Assis (1194-1253)[1], a fundadora do ramo feminino da Ordem Franciscana, designada por Ordem de Santa Clara ou das Clarissas. A sua confeção implica a utilização de metais preciosos, dado que simboliza, do ponto de vista litúrgico, teológico – e até dogmático – um momento fundamental: o da transubstanciação da hóstia consagrada no corpo de Cristo, apresentado a toda a assembleia de fiéis. Segundo Isabel Maria Fernandes (2017:55), o "ouro ou a prata, em que vulgarmente é feito, dá conta da veneração que devemos e prestamos ao Senhor, nosso Pai". A parte mais relevante do ostensório, ou custódia, é a luneta, cristal de quartzo ou vidro, dentro do qual é colocada a hóstia consagrada à adoração dos fiéis. Vulgarmente, a luneta de vidro é rodeada de raios simbolizando os raios de sol, ou seja, a luz de Cristo que ilumina a nossa vida" (Fernandes, 2017:56). Existem, em geral, dois tipos de ostensório ou custódia: um que apenas tem a luneta para colocação da hóstia consagrada; outro, que é composto por cálice, onde se guardam as hóstias, e por hostiário, onde se expõe a hóstia consagrada (Fernandes, 2017:56).

Para Isabel Maria Fernandes (2017:61), as Galhetas "são dois pequenos recipientes de gargalo estreito, com bica, asa e tampa, vulgarmente em metal nobre e/ou vidro, os quais pousam sobre uma pequena travessa, e se destinam a conter o vinho e a água usados durante a Eucaristia. A água simboliza a humanidade e o vinho simboliza a divindade de Cristo. Por vezes, associado às galhetas anda uma colherinha que serve para deixar cair a gota de água dentro do cálice onde já se encontra o vinho. É o sacerdote que mistura no cálice o vinho e, de seguida, a água. A galheta do vinho deve ser agarrada com a mão direita e a da água com a mão esquerda. A galheta da água também é usada na purificação do cálice, depois de a comunhão ter terminado. O lugar das galhetas é sobre a credência e é daí que são levadas ao altar no momento da apresentação das oferendas. Terminada esta, retomam o seu lugar original".

[textos de Gonçalo Maia Marques,
com o apoio de Joaquim Luís Costa]

1 Os Sarracenos, povo muçulmano ao serviço de Frederico II (1194-1250) do Sacro Império Romano-Germânico, tinham cercado a cidade de Assis, em Itália. Fora das muralhas de Assis, encontrava-se o Mosteiro de São Damião, onde morava Santa Clara com as suas irmãs religiosas. As tropas muçulmanas invadiram o mosteiro, penetrando no claustro. Com medo, as irmãs foram aterrorizadas chamar Santa Clara. Contudo, ela permaneceu serena. Fez-se conduzir à porta, em frente dos inimigos, precedida da Custódia de prata contendo a Hóstia consagrada. Depois, prostrando-se em oração, implorou a Cristo, dizendo: "– Ó meu Senhor, vais permitir que sejam entregues às mãos do inimigo estas tuas filhas indefesas, que no teu amor criei? Suplico-Te, ó Senhor, protege estas tuas servas que eu não estou em condições de as poder defender". Subitamente, da Custódia, ouviu-se uma voz que lhe disse: "– Eu sempre vos defenderei". Santa Clara acrescentou: "– Meu Senhor, se é do teu agrado, protege também esta cidade que por teu amor nos sustenta". Ao que Cristo respondeu: "– Sofrerá muitas tribulações, mas com a minha proteção será defendida". Então Santa Clara, levantando o rosto, confortou as irmãs que choravam, dizendo-lhes: "– Filhinhas, garanto-vos que nenhum mal vos acontecerá, basta para tanto que confieis em Cristo!". Milagrosamente os Sarracenos fugiram e Assis não foi atingida (JAM, 2009).

Exposições
Ver do Bago

Ver do Bago nos Mosteiros

MOSTEIRO DE SANTO ANDRÉ DE ANCEDE (BAIÃO)

13 MAI A 12 SET 2021

"he terra aspera, ainda que fertil no clima, porque ou se despenha em profundos dilatados valles que todos vão dar ao Douro, ou se eleva em altissimas serras: carros nam tem aqui prestimo; às costas dos homens, ou bestas conduzem so moradores para suas casas o sustento de que necessitam; tem azeite, vinho de enforcado, muitas frutas o pão nam he muito, gados, muita caça, mel, quantidade de castanga, e pescas no Douro." (António Carvalho da Costa, *Corografia portugueza*, 1706-1712).

Exposição *Ver do Bago nos Mosteiros,* Mosteiro de Ancede (Baião).

Ver do Bago, um brinde entre Deus e os Homens celebra a relação material e simbólica entre a vinha e a paisagem cultural e humana dos vales do Sousa, Douro e Tâmega, num ciclo de três exposições.

Para compreender a identidade e silhueta deste território é necessário olhar a produção e comércio do Vinho Verde como um dos mais agregadores elementos culturais e etnográficos. É na exploração vinícola em cada espaço de implantação do "douro-minhoto", promovida pelos mosteiros e ordens religiosas, que encontramos a chave para a emergência e o desenvolvimento de novas centralidades geográficas e sociais nos vales do Sousa, Douro e Tâmega.

A exposição *Ver do Bago nos Mosteiros* propõe-lhe uma viagem desde a produção do vinho até aos rituais religiosos, começando pelo relevante património religioso e económico da história vinícola do Mosteiro de Santo André de Ancede.

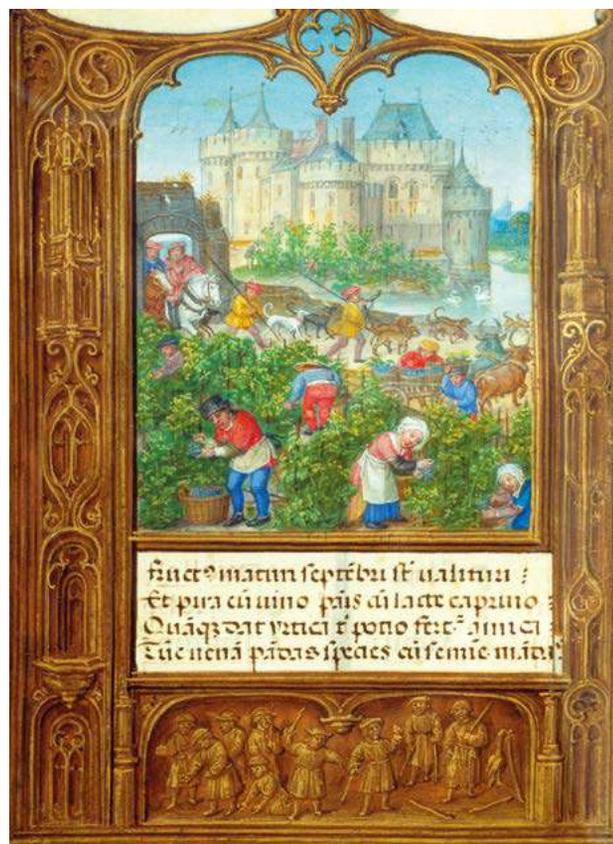
Ancede foi um local de confluência de várias vias importantes da região, desde a Antiguidade. Apesar de se desconhecer a data da sua fundação, sabe-se, pelos documentos mais antigos descobertos até ao momento que, em 1120, este Mosteiro pertencia já à Diocese do Porto. A carta de coutamento de 1141 definiu os limites de uma área considerável de domínio para o Mosteiro, a partir

Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião), antes das obras de renovação do complexo arquitetónico, 2020-2022.

dos quais os cónegos regrantes dirigiram um significativo trabalho de influência, que foi muito além da cerca monástica e do próprio couto. Os monges tiraram partido da exploração dos recursos naturais e de técnicas para criar um importante entreposto comercial baseado na produção e exportação de vinho – principal bebida das populações medievais da Europa mediterrânica, no seu estado "impuro", e elemento essencial na celebração litúrgica, onde simboliza o sangue de Cristo.

Ao longo de vários séculos, o Mosteiro de Santo André de Ancede desfrutou de uma produção vinícola diversificada, sendo grande parte dela encaminhada para os circuitos de comercialização da cidade do Porto e para além da barra do Douro, com o Norte da Europa. Algumas das obras de arte sacra expostas foram adquiridas no contexto dessas relações comerciais e financiadas pela produção do vinho.

A vinha arbustiva, trepadora e de enforcado, herança etrusca e romana, tornou-se na imagem dominante da paisagem vinhateira em toda esta região. No entanto, como atesta a história da região de Entre-Douro-e-Minho, foram as ordens religiosas, sobretudo as de São Bento e de Cister, com os seus saberes e ensino agrícola, os principais agentes impulsionadores do cultivo e da organização da vinha – uma dinamização que, no século XIX, com a expulsão daquelas ordens, as adegas cooperativas e companhias vinícolas souberam continuar com sucesso.

O Vinho Verde é leve, com baixo teor alcoólico, frutado e fresco, produzido exclusivamente na Região Demarcada dos Vinhos Verdes. As suas características, que derivam da forma de cultivo e das castas selecionadas, são também o resultado de uma combinação particular de fatores: a influência dos ventos marítimos do oceano Atlântico, as temperaturas amenas, a elevada precipitação e os solos de origem maioritariamente granítica.

Reprodução "Calendário (mês de setembro)" do Livro de Horas de D. Fernando, atribuído à oficina de Simon Bening (1530-1534). Museu Nacional de Arte Antiga (Lisboa). Foto: Luísa Oliveira, Direção-Geral do Património Cultural / Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF).

Exposição *Ver do Bago nos Mosteiros*, Mosteiro de Ancede (Baião).

Ceifo a larga seara dos meus anos:
Encho a tulha de mágoas.
Mas este joio, em mim, é natural
Como o trigo aos montões noutras
O mal nasce do mal.
Semeei ventos, colho tempestades.

Só reparei no erro da lavoura
Quando o sol alourava o desengano.
Mas nem então, humano,
Me arrependi.
Olhei com pena o sáfaro oceano,
Sem pena da abundância que perdi.

E cantei, como cantam
Os pobres, inspirados.
Cantei contente
Como toda a gente.
Cantei os meus cuidados
Descuidados.

Cantei a fome sem nenhuma
A negra fome da inquietação
Que não quer a fartura granjeada
Com lisonjas a ceres e ao arado.
A fome alimentada
Pelo gosto do pão imaginado.

Miguel Torga, "Ceifo", Antologia Poética, Gráfica de Coimbra, 1981

Exposição *Ver do Bago nos Mosteiros,* Mosteiro de Ancede (Baião).

O papel dos mosteiros na dinamização do cultivo do vinho verde

Durante toda a Baixa Idade Média (séculos XI-XV), a Igreja foi a principal produtora de vinho e a fiel depositária dos mais profundos conhecimentos sobre esta cultura, sobretudo por mérito das Ordens Beneditina e de Cister, fundadas por São Bento e São Bernardo, respetivamente. Os monges beneditinos instalaram-se em Portugal no século XI e os cistercienses um século depois. Sem as experiências e saberes, capacidade de transmissão e de ensino agrícola – no qual as ordens religiosas foram pioneiras –, além do sistema de colonização e de dinamização das terras agrícolas, não teríamos hoje Vinhos Verdes. Não esqueçamos que a plantação e disseminação da videira pelos coutos monásticos e pelas paróquias foi penhor seguro da civilização cristã. A acalmia que se seguiu às guerras da reconquista de território por D. Afonso Henriques, e que motivou a expansão demográfica e económica do reino, tinha tornado o vinho numa importante fonte de rendimento para os mosteiros.

Nos séculos XIII e XIV, a viticultura encontrava-se já fortemente implantada na paisagem rural portuguesa e mencionada num sem número de contratos de exploração agrícola. O crescimento gradual da vinha conferiu um valor económico cada vez maior aos produtos agrícolas como o vinho, as aguardentes e as próprias uvas. O vinho tinha um lugar central na economia e na dieta da Europa do Sul, onde predominava um regime alimentar baseado no pão, vinho e azeite. Na Idade Média (séculos V-XV), em períodos de miséria e de fome, motivados por catástrofes naturais ou sociais, resultantes de doenças, o vinho constituiu uma importantíssima reserva energética para as populações, sobretudo as rurais.

Outra coordenada do cultivo da vinha pelos monges era a razão religiosa ou sagrada. O vinho tem uma sacralidade intrínseca – o facto de ser bebido num estado "impuro" remetia para a sua dimensão litúrgica e transcendente de sangue de Cristo, no contexto da Eucaristia. Em Portugal, a primeira instituição de vinhos de Missa deu-se depois da criação da Companhia Geral da Agricultura das Vinhas do Alto Douro, em 1756, por Sebastião José de Carvalho e Melo, secretário de Estado do Reino, que viria a ficar para a História como Marquês de Pombal.

Exposição *Ver do Bago nos Mosteiros,* Mosteiro de Ancede (Baião).

O papel desempenhado pelos mosteiros e ordens religiosas na afirmação da viticultura no continente Europeu tem o seu início com a consolidação da Ordem Beneditina. Os monges beneditinos cluniacenses (negros) e cistercienses (brancos) tiveram uma presença esmagadora na região do Entre-Douro-e-Minho e foram os grandes promotores dos trabalhos agrícolas, essencialmente para o sustento das suas comunidades, tendo contribuído para a reorganização dos trabalhos agrícolas, dos tempos de lavoura e da produtividade dos solos. Em Portugal, a cultura da vinha é muito antiga, apontando-se a sua origem para a época pré-romana, mas foram as ordens religiosas os principais agentes impulsionadores de uma produção vinícola organizada, ao estabelecerem nos emprazamentos a obrigação de plantar vinhas. O aperfeiçoamento de uma enologia empírica, possibilitada pela realização de enxertos e pela vigilância da evolução das castas, foi a base do ensino agrícola na região.

A Europa fez-se com o arado e a força telúrica dos beneditinos. Em Paredes, o Mosteiro de São Pedro de Cête, que integra a Rota do Românico, fez vários investimentos na contratação de "homens de cava" para as vinhas que tinha nas suas explorações, o que atesta, por um lado, a extensão importante das áreas de vinhedo e, por outro, a quantidade das produções. O Vale do Sousa era uma região vinhateira bastante importante no quadro regional.

A escultura românica é uma das melhores formas para se conhecer o quotidiano e a religiosidade medievais. Funcionando muitas vezes como uma extensão bíblica, era através da pedra que a Igreja mentalizava o Homem para as virtudes religiosas e para os vícios humanos. A iconografia vínica (pipos, cabaças...) insere-se nesta dualidade, porque podem guardar os frutos e as virtudes, que são o vinho e o sangue de Cristo, como os estilos de vida mundanos.

São Bento, fundador da Ordem Beneditina (cluniacense) juntamente com a sua irmã gémea Santa Escolástica, sabia muito bem o apreço e a utilidade do vinho para a alimentação da população, tendo advogado tolerância em relação ao seu consumo, apelando à tradição dos párocos: "Lemos, é certo, que o vinho de modo algum convém aos monges. Mas como, em nossos dias, não é possível convencê-los de tal, ao menos concordemos nisto, em não beber até à saciedade, porque o vinho até aos sábios faz apostatar".

São Bernardo, conhecido como o grande divulgador da Ordem dos Cistercienses, é em alguns povoados da Borgonha (França) o orago dos vitivinicultores. A economia cisterciense vai apoiar-se sobre o sistema das granjas, ou seja, a organização de campos de agricultura trabalhados por monges leigos, sem obrigação do ofício coral.

Na região abrangida pela Rota do Românico, verifica-se uma ampla presença de mosteiros beneditinos (Pombeiro, Travanca, Cête, Paço de Sousa, Tarouquela, Arnoia, Alpendorada, entre outros), assim como de Cónegos Regrantes de Santo Agostinho (Ancede, Cárquere, Freixo de Baixo, Mancelos, Vila Boa do Bispo...) e Dominicanos (como o São Gonçalo e, após o século XVI, Ancede, Mancelos, Freixo de Baixo...), que se dedicam à cultura da vinha. Lemos em *Flos Sanctorum* [Vida dos Santos] que São Domingos "(…) pera que mais facilmente pudesse inclinar seu coração à sabedoria, dez anos não bebeu vinho, e porém depois foi constrangido bebe-lo por conselho de D. Diogo Bispo de Osma, porque era muito enfermo do estomago, o qual ele bebia tão aguado que quase lhe não ficava sabor do vinho (…)."

As ordens mendicantes começam a afirmar-se neste território no século XIII e a dedicar-se à viticultura pouco depois. Destacamos a permuta que, no caso dos Agostinhos, era realizada em termos de saberes, técnicas e

processos vitícolas. Está documentado no Cartório de Moreira da Maia a vinda de bacelos de Vilarinho (Santo Tirso) e Caramos (Felgueiras) para o cenóbio maiato, por exemplo. Freixo de Baixo, em Amarante, tem bela paisagem vinhateira em seu redor, assim como Pombeiro (Felgueiras) e Bustelo (Penafiel), entre outros.

Entre os santos fundadores das ordens monásticas, destacamos Santo Agostinho, bispo de Hipona (atual cidade de Hannaba, na Argélia), que foi, seguramente, um dos mais importantes teólogos dos primeiros séculos do Cristianismo. Foi na sua obra-prima *A Cidade de Deus* que teorizou a importância da universalidade da Igreja, sendo desta época a expressão *católica*. A profundidade do seu pensamento doutrinário e teológico influenciou diversos movimentos no seio da Igreja e fora dela. Em Portugal, a instalação da Ordem dos Cónegos Regrantes de Santo Agostinho remonta ao século XII. A sede da congregação localizava-se no Mosteiro de Santa Cruz, em Coimbra.

N.º: 1

Designação: Santo Agostinho
Cronologia: Séc. XVII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 121 x L. 46 x P. 40
Proveniência: Mosteiro de São Pedro de Cête (Paredes)
N.º Inv.: PE30.0004

N.º: 3

Designação: Santa Escolástica
Autor: Frei José de Santo António Ferreira Vilaça
Cronologia: Finais do séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 200 x L. 78 x P. 62
Proveniência: Mosteiro de Santa Maria de Pombeiro (Felgueiras)

N.º: 2

Designação: São Bento
Cronologia: Séc. XVII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 144 x L. 58 x P. 46
Proveniência: Mosteiro do Salvador de Travanca (Amarante)
N.º Inv.: PMD0.0022

N.º: 4

Designação: São Bernardo
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 51 x L. 24 x P. 15
Proveniência: Igreja de São Martinho de Várzea do Douro (Marco de Canaveses)
N.º Inv.: PR90.0010

N.º: 5

Designação: São Francisco
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 102 x L. 49 x P. 36
Proveniência: Mosteiro de São Martinho de Mancelos (Amarante)
N.º Inv.: PMA0.0002

N.º: 6

Designação: São Domingos
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 108 x L. 43 x P. 39
Proveniência: Mosteiro de São Martinho de Mancelos (Amarante)
N.º Inv.: PMA0.0003

A paisagem vinhateira – uma herança romana

Muitas das principais regiões vinhateiras da Europa Ocidental atual foram estabelecidas pelos romanos, onde os antigos gregos haviam já introduzido o cultivo das videiras. A romanização alterou profundamente a paisagem do Noroeste de Portugal, com a disseminação de culturas agrícolas próprias de toda a realidade cultural do *Mare Nostrum* – o grande mundo mediterrânico constituído em adoração ao deus Baco. A videira foi o símbolo mais frutuoso e dedicado deste culto, cuja representação na arte e na cultura se popularizou.

Baco é, na Época Clássica (séc. VIII a.C. – séc. V d.C.), identificado como o deus da vinha, do vinho e do delírio místico, tendo desempenhado um papel muito importante na religião da época imperial romana. Era festejado com procissões tumultuosas e celebrações conhecidas por diminuir as inibições dos participantes. Ceres é a protetora das árvores e plantas trepadeiras, como é o caso da vinha. Esta união entre as duas figuras representa, por isso, o ciclo da vinha e do vinho, abençoado pelas respetivas divindades. O cristianismo viria a assimilar elementos da tradição clássica e, por isso, a legitimar as tradições mediterrânicas e romanas da civilização vitivinícola, que os monges aperfeiçoaram.

Reprodução "Baco e Ceres" de Bartholomeus Spranger (1546--1611), 1592. Museu Nacional de Arte Antiga, Lisboa. Foto: Arnaldo Soares, Direção-Geral do Património Cultural / Arquivo de Documentação Fotográfica (DGPC/ADF).

A forma como a videira foi plantada neste território – a vinha arbustiva, trepadora e de enforcado – deixou-nos a herança mais etrusca e romana possível, que se tornou na imagem dominante da paisagem vinhateira em toda a região. As vinhas altas de enforcado serviam de elementos demarcadores das propriedades, desde que as *villas* romanas foram divididas em subunidades rurais. A uva era considerada gérmen de vida, fruto da terra e do trabalho do homem, mas também fonte de excessos e pecado. A plantação da vinha é referida no texto bíblico desde o Antigo Testamento, sendo Noé um pioneiro na experimentação do efeito da sua bebida.

Sabemos que desde o século III a.C. se cultiva com alguma regularidade a vinha no território a que hoje corresponde o Entre-Douro-e-Minho. O vinho era destinado, conforme a economia do tempo dos romanos, sobretudo ao consumo familiar. As talhas, aqui evocadas por um fragmento proveniente do Castro de Alvarelhos (Trofa), na qual se pode ler a inscrição EME / ME / BONO / TUO, ou seja, "Toma-me para teu bem", representam, na tradição romana, uma forma privilegiada de envasilhamento e transporte do vinho um pouco por todo o espaço imperial.

N.º: 7

Designação: Fragmento de dólio (talha)
Cronologia: 138/136 a.C.
Material: Cerâmica
Dimensões (cm): A. 15 x D. 60,8 x E. 2,3
Proveniência: Castro de Alvarelhos (Trofa)
Proprietário: Museu Municipal Abade Pedrosa (Santo Tirso)
N.º Inv.: MNAP [ALV.86(A3.01),Ig195]

N.º: 8

Designação: Ânfora vinária
Cronologia: Meados do séc. I a.C. – meados do séc. I d.C.
Material: Cerâmica
Dimensões (cm): A. 77 x L. 34 x D. 16,7
Proveniência: Castro de São Domingos, Cristelos (Lousada)
Proprietário: Câmara Municipal de Lousada
N.º Inv.: Ânfora Haltern 70

N.º: 9

Designação: Copo
Cronologia: 2.ª metade do séc. I – séc. IV
Material: Vidro
Dimensões (cm): A. 10 x D. 8
Proveniência: Necrópole de Montes Novos, Croca (Penafiel)
Proprietário: Museu Municipal de Penafiel
N.º Inv.: MMPNF/2008/004734

N.º: 10

Designação: Garrafa
Cronologia: 2.ª metade do séc. I ou 1.ª metade do séc. II – séc. IV (?)
Material: Vidro
Dimensões (cm): A. 18,5 x D. 10,5
Proveniência: Necrópole de Monteiras, Bustelo (Penafiel)
Proprietário: Museu Municipal de Penafiel
N.º Inv.: MMPNF/2008/004635

N.º: 11

Designação: Taça
Cronologia: Séc. IV-V
Material: Vidro
Dimensões (cm): A. 8 x D. 13
Proveniência: Necrópole da Vila, Penamaior (Paços de Ferreira)
Proprietário: Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins (Paços de Ferreira)

A vida nos mosteiros: *ora et labora*

Os mosteiros funcionavam como um microcosmos autossuficiente, que, de acordo com a Regra de São Bento – a visão predominante na Europa da Idade Média –, deveriam dispor de tudo o que era necessário à vida dos monges dentro dos seus muros. Desde o século X, os beneditinos cluniacenses preferiram os trabalhos intelectuais nos *Scriptoria* (salas dos mosteiros onde se copiavam os livros manuscritos), entregando a exploração da terra a colonos e caseiros. Não deixaram, contudo, de promover o desenvolvimento rural, a produção agrícola, o cultivo da vinha e a criação de gado com que se sustentava a comunidade. As propriedades eram confiadas ao trabalho de gente assalariada, colonos, rendeiros e criados ou servos. A economia cluniacense era de tipo feudal, sendo as terras *dominicae,* ou seja, administradas diretamente, trabalhadas por servos. As terras *tributariae* contavam com o trabalho de rendeiros e caseiros.

Embora só em finais do século XIX se tenha popularizado no binómio *Ora et Labora,* a vida monástica assentou desde o início sobre duas coordenadas essenciais, que preenchem o quotidiano dos mosteiros. Diz o santo legislador: “Serão verdadeiramente monges se viverem do trabalho de suas mãos”. Surgida em finais do século XI, a reforma cisterciense colocou a tónica no trabalho manual, porque os monges deviam viver *a se*, isto é, livres de tutelas e administrações senhoriais. Para além do trabalho manual que os religiosos faziam, as granjas e terras dos mosteiros beneficiaram ainda do trabalho dos

irmãos leigos ou *barbati*, ou seja, irmãos sem obrigação do ofício coral, que assumiram um papel ativo na comunidade e permitiram que os mosteiros prosperassem. Sob a direção do ecónomo do mosteiro, estes monges saíam para trabalhar nas quintas ou granjas, onde também comiam, rezavam e dormiam, só voltando aos domingos e dias de festa ao mosteiro.

Beneditinos e cistercienses foram os grandes patrocinadores dos trabalhos agrícolas, essencialmente para subsistência das suas comunidades. Entre esses trabalhos, na Europa, estava a vitivinicultura, cuja importância está, numa dimensão material, relacionada com a alimentação, e numa dimensão religiosa, com a celebração da eucaristia ou missa. O Vinho Verde produzido nas terras destinava-se ao consumo pelos criados e camponeses, mas para consumo da comunidade religiosa, os mosteiros preferiam, sobretudo, o vinho maduro, mais aveludado e suave para a digestão. O que, nesta altura, distinguia os dois tipos de vinho era a forma de viticultura, sendo os verdes resultantes da vinha alta de enforcado e, muitas vezes, os maduros resultantes de cepas, ou vinhas baixas, que tinham um maior grau e qualidade.

A importância do vinho na vida dos mosteiros é facilmente evidenciada nos temas dos dois milagres aqui apresentados. Na pintura que representa *O Milagre de São Sisto*, que exorta à fé na Providência Divina, encontramos uma referência à multiplicação do pão e do vinho realizada por Cristo. Tal como a *Ceia de São Bento e o Corvo*, trata-se de uma cena usada frequentemente nos refeitórios das casas dominicanas, mas rara em Portugal, substituindo exatamente, por alusão, a imagem bíblica da Última Ceia.

N.º 12

Designação: Milagre de São Sisto
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Pintura a óleo sobre tela
Dimensões (cm): A. 93 x L. 168
Proveniência: Mosteiro de São Martinho de Mancelos (Amarante)
N.º Inv.: PMA0.0116

O financiamento da arte sacra com o comércio do vinho verde

Um dos mercados preferenciais dos vinhos do Mosteiro de Ancede, que gozava do estatuto de "vizinho da cidade do Porto", título obtido antes do reinado de D. João I (r. 1385-1433), era o Norte da Europa, mais especificamente a região da Flandres (em territórios das atuais Bélgica, Países Baixos e França). Existem referências a trocas comerciais de vinho entre aquela área geográfica e os mosteiros onde se encontram estas obras, o que nos permite deduzir que terão sido obtidas com o dinheiro resultante dessa exportação.

A escultura de Santa Luzia foi adquirida com os lucros do comércio do vinho e é quase do mesmo período (século XVI) e de proveniência próxima do tríptico dedicado ao apóstolo Bartolomeu. Trata-se, em ambos os casos, de peças importadas, que terão entrado em Portugal certamente pela barra do Douro e que documentam a proximidade dos priores de Ancede com as famílias urbanas portuenses e a posição destas no contexto das relações comerciais com o Norte do continente europeu. A escultura de Santa Luzia inclui-se no conjunto de peças importadas da Flandres, podendo filiar-se numa oficina flamenga.

Importa sublinhar que um dos mercados preferenciais da diversificada produção vinícola de Ancede era precisamente o Norte da Europa. O Tríptico de Ancede, da autoria de Joos van Cleve (c. 1485-1540) e datado de 1530, foi adquirido com os rendimentos provenientes da venda dos vinhos do mosteiro na região flamenga. Estudos indicam que deverá ter sido resultado de uma encomenda direta à cidade de Antuérpia – com a qual Portugal mantinha relações comerciais seculares – realizada pelos cónegos do Mosteiro de Santo André de Ancede, ao qual se juntou a Igreja de Campelo, também em Baião, cujo orago era São Bartolomeu – o que explica a representação destes santos nos retábulos do tríptico.

Aberto o tríptico, no painel central vemos São Bartolomeu, do lado direito Santo António e do lado esquerdo Santo André. Fechado, pode apreciar-se a pintura da Anunciação com a Virgem e o Anjo Gabriel. Terá sido apresentado pela primeira e única vez fora do mosteiro na Exposição do Mundo Português, em Lisboa, em 1940, naquela que foi a primeira grande mostra dedicada ao "testemunho e apoteose da Consciência nacional", assim preconizada pelo comissário-geral Augusto de Castro no discurso inaugural da Exposição.

A obra tem algumas curiosidades, sendo uma delas a de que a representação de Santo António terá sido inicialmente desenhada com uma vela na mão e depois substituída por um crucifixo, atributo muito expressivo do santo português, o que revela algum desconhecimento por parte dos pintores flamengos sobre os atributos de cada santo.

N.º 13

Designação: Santa Luzia
Cronologia: Séc. XVI
Material: Escultura em madeira
Dimensões (cm): A. 72 x L. 29 x P. 27
Proveniência: Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião)
N.º Inv.: PS00.0029

Anjo Gabriel e Virgem da Anunciação (tríptico fechado).

Santo André, São Bartolomeu e Santo António (tríptico aberto).

N.º 14

Designação: Tríptico de Ancede
Autor: Joos van Cleve
Cronologia: c. 1530
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 176 x L. 139 (painel central); A. 174 x L. 70 (volantes esquerdo e direito)
Proveniência: Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião)
N.º Inv.: PS00.0073

"Mas nada o entusiasmava como o vinho de Tormes, caindo de alto, da bojuda infusa verde – um vinho fresco, esperto, seivoso, e tendo mais alma, entrando mais na alma, que muito poema ou livro santo."
(Eça de Queiroz, *A Cidade e as Serras*, 1901).

Ver do Bago nos Santos

IGREJA DE SANTO ANTÓNIO DOS CAPUCHOS (PENAFIEL)

30 SET 2021 A 31 JAN 2022

"E o vinho alegra o coração do homem, e o azeite que faz reluzir o seu rosto, e o pão que fortalece o coração do homem." (Salmos, 104:15).

Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja dos Capuchos (Penafiel).

A exposição *Ver do Bago nos Santos* propõe-lhe uma viagem pelas manifestações culturais e artísticas do culto aos santos do ciclo da vinha para compreender de que forma a produção e o consumo do vinho estão relacionados com a identidade e as celebrações deste território.

O culto aos santos próprios de cada período temporal relacionado com o ciclo da vitivinicultura está não apenas consagrado na liturgia mas também enraizado nos costumes, rituais e festividades da região. São particularmente relevantes as figuras de São Vicente, a quem se recorria na época das podas e enxertias, São Tiago, que "pinta o bago" durante o amadurecimento das uvas, e, finalmente, São Martinho, celebrado em novembro, por alturas do vinho novo.

Na Igreja de Santo António dos Capuchos, fundada em 1664, continuamos uma experiência imersiva que nos mostra como estão interligados a vinha, o vinho, o território, o divino e as pessoas.

Sabemos que desde o século III a.C. se cultiva com alguma regularidade a vinha no território a que hoje corresponde o Entre-Douro-e-Minho. Foram depois as ordens religiosas os grandes agentes impulsionadores de uma produção vinícola organizada, ao aperfeiçoarem uma enologia empírica que constituiu a base do ensino agrícola na região. Na área abrangida pela Rota do Românico verifica-se uma ampla presença de mosteiros que se dedicaram à cultura da vinha.

Nos séculos XIII e XIV, a viticultura encontrava-se já fortemente implantada na paisagem rural portuguesa, tendo os produtos agrícolas, sobretudo o vinho, ocupado um lugar central na economia e na dieta da Europa do Sul. Na Idade Média (séculos V-XV), em períodos de miséria e de fome, motivados por catástrofes naturais ou sociais, resultantes de doenças, esta bebida constituiu uma importante reserva energética para as populações, sobretudo as rurais.

Quase meia centena de paróquias do atual território da Rota do Românico têm como orago das suas igrejas matrizes São Vicente, São Tiago e São Martinho, figuras popularmente conhecidas como os santos do vinho. Cada um destes santos está associado a um período específico do ciclo da vinha, altura em que é celebrado.

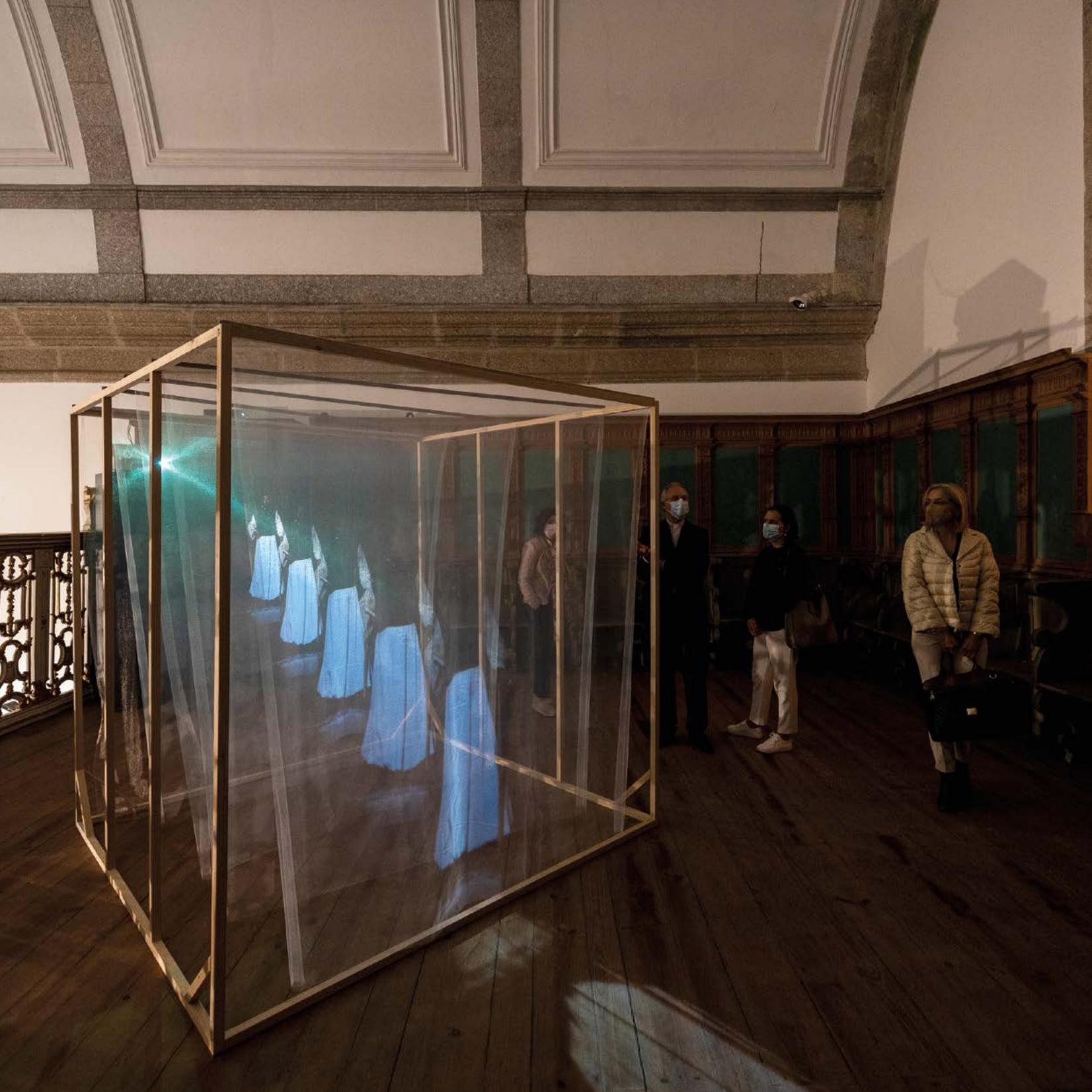
Igreja de Santo António dos Capuchos (Penafiel).

Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja dos Capuchos (Penafiel).

Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja dos Capuchos (Penafiel).

São Tiago
Saint James
Oil on wood

Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja dos Capuchos (Penafiel).

Exposição *Ver do Bago nos Santos*, Igreja dos Capuchos (Penafiel).

São Vicente de Saragoça (séculos III-IV), que tem o seu dia litúrgico a 22 de janeiro, está consagrado em toda a Europa como santo padroeiro dos viticultores e vinhateiros. É celebrado na época das podas, dando início a um novo ciclo vegetativo.

Destaca-se a forte devoção a São Vicente na altura da fundação de Portugal, dado o aparecimento das suas relíquias e o aparatoso cortejo que se lhes dedicou e que percorreu uma parte importante do território do jovem reino. Já a importância do culto deste santo em Penafiel é conhecida desde os tempos medievais. São Vicente é orago da paróquia de Irivo, que pertencia ao Mosteiro de Paço de Sousa, grande produtor vinícola na região, assim como da paróquia de Pinheiro, onde se localizam as termas romanas de São Vicente.

É habitualmente representado com uma barca e um corvo, porque, de acordo com a tradição, quando, em 1173, o rei Afonso Henriques, que lhe era particularmente devoto, ordenou que as relíquias do santo fossem trazidas do *Promontorium Sacrum* (desde então denominado Cabo de São Vicente, junto a Sagres) para a cidade de Lisboa, duas daquelas aves velaram o corpo do santo até à Sé de Lisboa – facto a que ainda hoje alude o Brasão de Armas de Lisboa e de muitas outras povoações portuguesas.

Por altura das festas em honra de São Vicente, vive a vinha um "ciclo de nudez". Toda a folhagem foi caindo, lentamente, na transição do outono para o inverno. Antes do início da brotação, entre janeiro e março, é altura de podar: usando tesoura, fouce e fiteira, cortam-se os ramos mais fracos da videira para que a árvore proceda à sua substituição natural e se fortaleça. Na lenda popular "A poda de um burrico", diz-se que a poda terá sido inventada acidentalmente por um burro que, ao roer uma videira, fez com que esta, surpreendentemente, desse uma excelente produção no ano seguinte.

A empa, realizada ao mesmo tempo que a poda, consiste na disposição na horizontal dos ramos que permanecem na videira, de forma a que a seiva e os sucos possam circular livremente na planta.

Entre os meses de março e junho, tradicionalmente fazia-se ainda a cava, que consistia na remoção da terra em volta das cepas com a enxada, para melhor irrigar e oxigenar a vinha.

N.º 15

Designação: São Vicente
Cronologia: Séc. XVI
Material: Escultura de pedra de Ançã
Dimensões (cm): A. 110 x L. 62 x P. 30
Proveniência: Igreja de São Vicente de Sousa (Felgueiras)
N.º Inv.: PAE0.0010

N.º 16

Designação: São Vicente
Cronologia: Séc. XVII
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 127 x L. 82,3
Proveniência: Museu de Arte Sacra da Igreja da Misericórdia (Penafiel)
N.º Inv.: SCMPF 0102

N.º 17

Designação: São Vicente
Cronologia: Séc. XX
Material: Escultura de cerâmica
Dimensões (cm): A. 60 x L. 18 x P. 18
Proveniência: Igreja de São Miguel de Nevogilde (Porto)
N.º Inv.: P050.0175

Por altura das festas em honra de São Tiago (Maior), que tem o seu dia litúrgico a 25 de julho, a vinha atinge o seu auge, está completamente coberta de folhagem e de fruto que alcança, finalmente, a maturidade. Por isso se diz, popularmente: *no São Tiago, pinta o bago* – uma referência à coloração da uva, rubra, intensa e pronta para atingir o seu pleno desenvolvimento.

São Tiago (séculos I a.C. - I d.C.) é o santo padroeiro dos cavaleiros, caminhantes e peregrinos. Tendo sido um dos doze apóstolos de Jesus, foi o primeiro a dar o seu sangue por Cristo. A descoberta do local do seu túmulo só ocorreu no século IX, no quadro político de afirmação do Reino das Astúrias perante o Islão, durante o Reinado de Afonso II. De acordo com a lenda, a estrela indicou o local exato onde deveria ser construída a catedral dedicada ao Apóstolo São Tiago. O seu túmulo foi trazido através do Mar Mediterrâneo até ao Cabo Finisterra, transformando-se num veículo *post mortem* de transmissão da mensagem evangélica e de proliferação do cristianismo primitivo. As obras da Catedral de Compostela foram iniciadas

em 1075, começando então a construir-se um caminho que acolhe, todos os anos, centenas de milhares de peregrinos de todo o mundo.

O culto de São Tiago é conhecido no território da Rota do Românico pelo menos desde a segunda metade do século IX, estando tão relacionado com o seu papel de protetor dos campos vinícolas como com o de romeiro.

O seu culto está, naturalmente, também vinculado a locais que estão no cruzamento dos caminhos de peregrinação para Compostela. O território do Entre-Douro-e-Minho testemunha o desenvolvimento das vias de peregrinação e espaços de devoção, que foi essencial à construção de uma identidade europeia. As peregrinações a Santiago de Compostela foram também centrais na afirmação do românico enquanto estilo arquitetónico em todo o espaço continental.

O culto aos santos próprios de cada período do ciclo da vitivinicultura perpassa os costumes da região, manifestando-se também nos seus rituais e expressões artísticas.

N.º 18

Designação: Braço-relicário de São Tiago
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 32 x L. 10 x P. 8
Proveniência: Igreja de São Cristóvão de Candemil (Amarante)
N.º Inv.: PN40.0007

N.º 19

Designação: Relicário de São Tiago
Cronologia: Séc. XX
Material: Ourivesaria em prata
Dimensões (cm): A. 29,5 x L. 15 x P. 11
Proveniência: Igreja de São Vicente de Louredo (Santa Maria da Feira)
N.º Inv.: PT50.0083

N.º 20

Designação: São Tiago
Cronologia: Séc. XVI
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 110 x L. 60
Proveniência: Casa Museu Idalina e Aurora de Matos (Alfena, Valongo)
N.º Inv.: P50a.0083

N.º 21

Designação: São Tiago
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 124 x L. 54 x P. 38
Proveniência: Igreja de São Tiago de Valadares (Baião)
N.º Inv.: PSJ0.0001

N.º 22

Designação: São Tiago
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 146 x L. 87
Proveniência: Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião)

N.º 23

Designação: São Tiago Mata-Mouros
Cronologia: Séc. XIX
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 61 x L. 44
Proveniência: Igreja de São Tiago de Figueiró (Amarante)
N.º Inv.: PM40.0201

São Martinho (século IV), bispo de Tours (França), é o santo do vinho novo, sendo por essa razão o patrono dos produtores de vinho.

Tem o seu dia litúrgico a 11 de novembro e tornou-se num ícone da transmissão de valores cristãos como a partilha, a solidariedade e a caridade. A abundante iconografia relacionada com São Martinho, centrada principalmente na conhecida cena da partilha do manto com um mendigo, revela a popularidade de um dos grandes evangelizadores das províncias ocidentais do Império Romano.

Ainda hoje, existem na Europa onze mil paróquias com o seu nome, mais de quatro mil das quais em França, onde reúne grande importância teológica. Embora de grande tradição de festejos populares, Portugal dedica-lhe menos de uma centena de paróquias, sendo esta contaminação do culto em terras portuguesas possivelmente justificada pela proveniência dos cruzados durante a Reconquista.

Duas interessantes cenas da vida de São Martinho são-nos apresentadas pelos Mestres de Ferreirim. Uma destas, mais rara, é a aparição de Cristo durante o sono de São Martinho, como afirmação da herança cultural que marca a transição da cultura romana para a *res publica christiana* na Época Medieval. A outra, a mais

classicamente representada, é o milagre martiniano da partilha da capa com o mendigo, num gesto que celebrizou os valores mais enraizados da caridade cristã.

Do seu gesto de altruísmo resultou a recompensa dos céus, que ainda hoje conhecemos como o milagre do "verão de São Martinho". Decorridas algumas semanas sobre a vindima, é necessário verificar se o amadurecimento do precioso líquido decorre a bom ritmo e se é necessário transferi-lo para novas vasilhas. A abertura das pipas é motivo de encontro na comunidade e de grande celebração popular, sendo um dos momentos mais emblemáticos do ciclo vinícola, depois da pisa das uvas. Está, pois, na altura de provar e beber o vinho.

Na escultura do orago da matriz penafidelense podemos apreciar o trabalho artístico em torno das obras dedicadas ao culto do sagrado em todo o seu esplendor. São Martinho surge com o báculo dourado na mão esquerda e a mão direita em posição de bênção. O "verão de São Martinho", que coincide com a celebração litúrgica do santo, é marcado por celebrações importantes para a identidade do território de Penafiel, entre as quais a tradicional e popular Feira de São Martinho.

N.º 24

Designação: Aparição de Cristo a São Martinho
Autor: Mestres de Ferreirim (Cristóvão de Figueiredo, Garcia Fernandes e Gregório Lopes)
Cronologia: c. 1530
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 199 x L. 75
Proveniência: Igreja de São Martinho de Mouros (Resende)

N.º 25

Designação: São Martinho e o pobre
Autor: Mestres de Ferreirim (Cristóvão de Figueiredo, Garcia Fernandes e Gregório Lopes)
Cronologia: c. 1530
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 202 x L. 78
Proveniência: Igreja de São Martinho de Mouros (Resende)

N.º 26

Designação: São Martinho
Cronologia: Séc. XIX
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): 168 x L. 56 x P. 46
Proveniência: Igreja de São Martinho (Penafiel)
N.º Inv.: PFC0.0001

N.º 27

Designação: São Martinho
Cronologia: Séc. XVII
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 128 x L. 67,5
Proveniência: Mosteiro de São Martinho de Mancelos (Amarante)
N.º Inv.: PMA0.0111

N.º 28

Designação: São Martinho
Cronologia: Séc. XVII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 160 x L. 62 x P. 37
Proveniência: Igreja de São Martinho de Sande (Marco de Canaveses)
N.º Inv.: PR60.0027

"E vá à saúde da terra,
Que é bem preciso!
Livre-nos Deus, a nós e a ela,
De seca e granizo!
Que há três coisas que Deus proibiu –
A fome, o frio,
E um copo vazio!"
(Fernando Pessoa, *Báquica Medieval*)

aqui fazemos
história

Ver do Bago no Sangue

CENTRO DE INTERPRETAÇÃO DO ROMÂNICO (LOUSADA)

25 FEV A 26 JUN 2022

> “E começou Noé a ser lavrador da terra e plantou uma vinha. E bebeu do vinho e embebedou-se; e descobriu-se no meio de sua tenda.” (Génesis, 9:20-21).

Em *Ver do Bago no Sangue*, no Centro de Interpretação do Românico, em Lousada, vamos compreender as manifestações desta relação intrínseca entre o vinho e as atividades litúrgicas, a partir das suas representações e alegorias no texto bíblico.

A importância da cultura da vinha e do consumo do vinho na vida cultural, social e económica do território manifestam-se também na multiplicidade e diversidade de objetos utilizados nas celebrações religiosas, assim como nos elementos decorativos que encontramos em muitas das peças que vamos conhecer.

Aqui, os objetos artísticos são uma materialização do vinho, que, por sua vez, consiste numa representação de Cristo no plano simbólico.

Exposição *Ver do Bago no Sangue,*
Centro de Interpretação do Românico (Lousada).

Exposição *Ver do Bago no Sangue*, Centro de Interpretação do Românico (Lousada).

Exposição *Ver do Bago no Sangue*, Centro de Interpretação do Românico (Lousada).

Exposição *Ver do Bago no Sangue*, Centro de Interpretação do Românico (Lousada).

Vinho, dádiva divina

Do ponto de vista litúrgico, o vinho – elemento primordial da trilogia alimentar mediterrânica do pão, vinho e azeite – configura uma dádiva divina, sendo apresentado no texto bíblico como um elemento simbólico, importante na afirmação programática e dogmática do Cristianismo. Tanto no Antigo como no Novo Testamento, as inúmeras referências à videira e ao vinho servem distintas funções metafóricas: é veículo de celebração da alegria festiva, caminho de excesso e de pecado, e, finalmente, fonte de vida eterna.

Sabemos da importância do vinho para a sobrevivência e vida dos povos. No território a que hoje corresponde o Entre-Douro-e-Minho, a vinha é cultivada desde o século III a.C. com alguma regularidade, tendo sido depois as ordens religiosas os grandes agentes impulsionadores de uma produção vinícola organizada e do ensino agrícola na região.

Nos séculos XIII e XIV, o vinho ocupa um lugar central na economia e na dieta da Europa do Sul, que os períodos de miséria e de fome provaram de enorme importância, visto aquela bebida ter constituído uma importante reserva energética para as populações.

Como o sangue, também o vinho é matéria que sustenta a vida. Veja-se a escultura da Virgem com o Menino, datada do século XV, que atesta a importância da prática vitivinícola na região, cujo culto motiva anualmente a grande romaria dedicada a Nossa Senhora dos Chãos, em Bitarães, Paredes. Nesta peça de arte sacra, o Menino segura um cacho de uvas, amparado pela Mãe.

N.º 29 / 30

Designação: Anjos tocheiros
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 151 x L. 81 x P. 50
Proveniência: Igreja de São Martinho de Soalhães (Marco de Canaveses)
N.º Inv.: PQ90.0006

N.º 31

Designação: Virgem com o Menino
Cronologia: Séc. XV
Material: Escultura de pedra de Ançã
Dimensões (cm): A. 67 x L. 27 x P. 20
Proveniência: Capela de Nossa Senhora dos Chãos de Bitarães (Paredes)
N.º Inv.: PD21.0012

Transubstanciação

As obras que, em toda a Europa cristã, seguem a iconografia *Fons Vitae*, ou seja, Fonte de Vida, representam uma alegoria da Eucaristia, em que vinho e hóstia simbolizam elementos de redenção e virtude. De acordo com o que nos é apresentado no momento da Última Ceia, através da sua carne, Cristo é alimento e, através do seu sangue, Cristo é bebida.

Datada do século XVIII, a Última Ceia proveniente da Igreja de Santo André de Telões, Amarante, apresenta-nos precisamente esse momento de partilha do pão e do vinho entre Jesus Cristo e os seus discípulos, antes da sua morte.

N.º 32

Designação: Última Ceia
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 139 x L. 221
Proveniência: Igreja de Santo André de Telões (Amarante)
N.º Inv.: PMC0.0115

N.º 33

Designação: Última Ceia
Cronologia: Séc. XIX
Material: Pintura a óleo sobre tela
Dimensões (cm): A. 166,5 x L. 98
Proveniência: Mosteiro de São João Baptista de Alpendorada (Marco de Canaveses)
N.º Inv.: PR00.0266

N.º 34

Designação: Ceia de Cristo aos Apóstolos
Autor: Francisco José de Resende
Cronologia: 1883
Material: Pintura a óleo sobre tela
Dimensões (cm): A. 270 x L. 170
Proveniência: Igreja de Santo André de Sobrado (Valongo)

Crucificação

O momento da Crucificação, como bem ilustra a pintura *Cristo: Fonte de Vida*, datada de 1700 e proveniente do Museu de Arte Sacra e Arqueologia D. Domingos de Pinho Brandão, Porto, é, geralmente, composto pela figura do corpo de Jesus crucificado sobre a cruz ao centro, de cujas chagas escorre sangue. A figura é, normalmente, ladeada por Maria e pelo apóstolo João, que choram a sua morte. Aqui, podemos verificar como o dramatismo da cena, ao estilo da arte barroca, é reforçado pela presença dos anjos alados que acolhem o Seu espírito para o encaminharem à presença do Pai.

O simbolismo da chaga volta a surgir na escultura Divino Salvador, datada do século XV, proveniente da Igreja de Salvador do Monte, Amarante, a lembrar os fiéis que Cristo deu a vida para salvar a Humanidade. Observamos o manto vermelho, cor de sangue, que aqui representa o sofrimento e a morte do Salvador.

A Cruz simboliza o sacrifício de Cristo e, simultaneamente, a construção de uma aliança com os seus discípulos e seguidores, recordada no contexto litúrgico aos fiéis pela sua presença junto do altar e também no contexto processional.

Em Portugal, reveste-se ainda de um outro significado relevante, visto a adoção da cruz por D. Afonso Henriques como divisa pessoal e símbolo da consagração da nação a ter tornado importante na afirmação da nacionalidade. O Rei fez do Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra um Panteão Nacional – o primeiro da nossa monarquia – e sede da Ordem Agostinha, que promoveu, nas suas casas religiosas, o culto da Santa Cruz.

Além da Cruz Processional de Telões, Amarante, cuja datação do século XII a torna na peça mais antiga desta exposição, vale a pena olhar com particular atenção para a Cruz Processional gótica proveniente do Mosteiro de Santo André de Ancede, Baião.

Nesta interessante peça de ourivesaria sacra podemos apreciar a inscrição que faz alusão ao seu doador "DOM VASCO MARTIN DE BAIOM PRIOL DANSEDE". A atividade do Prior do século XIV em Ancede está documentada e remete-nos para a próspera produção vitivinícola do conhecido Mosteiro, cujas mais-valias económicas, resultantes do comércio e venda dos vinhos dentro e fora de Portugal, permitiram a aquisição de obras de arte sacra.

A Urna é a alfaia religiosa utilizada no cerimonial da Semana Santa, funcionando como recetáculo da hóstia que é consagrada durante a missa da Quinta-feira Santa e guardada à chave, para utilização no dia seguinte, na Paixão do Senhor. No calendário católico, este período destina-se a evocar a celebração da Última Ceia e os rituais da Paixão, que têm uma longa tradição no nosso território.

Na Quinta-feira de Endoenças levantavam-se, em quase todas as igrejas, armações para deposição do Santíssimo Sacramento e para recriação do cenário da Última Ceia, e eram improvisados sepulcros e acesos fogaréus para iluminar o trajeto do cortejo processional, em que a Cruz configurava um símbolo de enorme importância.

Atualmente, continuam a merecer grande destaque, por exemplo, as Endoenças de Entre-os-Rios, cujas celebrações abrangem as margens dos rios Tâmega e Douro, e três concelhos: Penafiel, Marco de Canaveses e Castelo de Paiva.

N.º 35

Designação: Cristo: Fonte de Vida
Cronologia: 1700
Material: Pintura a óleo sobre tela
Dimensões (cm): A. 105 x L. 92
Proveniência: Museu de Arte Sacra e Arqueologia D. Domingos de Pinho Brandão (Porto)

N.º 36

Designação: Divino Salvador
Cronologia: Séc. XV
Material: Escultura em pedra de Ançã
Dimensões (cm): A. 72 x L. 24 x P. 20
Proveniência: Igreja de Salvador do Monte (Amarante)
N.º Inv.: PNJ0.0001

N.º 37

Designação: Cruz processional
Cronologia: Séc. XII
Material: Ourivesaria, cobre
Dimensões (cm): A. 52,5 x L. 35 x P. 6,5
Proveniência: Igreja de Santo André de Telões (Amarante)
N.º Inv.: PMC0.0073

(anverso) (reverso)

N.º 38

Designação: Cruz processional
Cronologia: Séc. XIV
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 82 x L. 50 x P. 15
Proveniência: Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião)
N.º Inv.: PS00.0055

N.º 39

Designação: Cruz processional
Cronologia: Séc. XIII-XIV
Material: Ourivesaria, cobre
Dimensões (cm): A. 33,5 x L. 27
Proveniência: Igreja de São Cristóvão de Candemil (Amarante)
N.º Inv.: PN40.0059

N.º 40

Designação: Urna de Quinta-feira Santa
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 100 x L. 70 x P. 70
Proveniência: Museu de Arte Sacra da Igreja da Misericórdia (Penafiel)
N.º Inv.: SCMPF.0150

Eucaristia e representações simbólicas

Os objetos artísticos são uma materialização do vinho, que, por sua vez, consiste numa representação de Cristo no plano simbólico. A diversidade de objetos utilizados nas celebrações religiosas demonstra a importância que a cultura da vinha e o consumo do vinho tiveram em todos os momentos da vida cultural, social, económica e religiosa da região.

Não é, pois, surpreendente que elementos decorativos, como parras e cachos de uvas, surjam em muitas destas peças. Veja-se o Cálice que figura na pintura de *São João Evangelista*, proveniente da Casa Museu Idalina e Aurora de Matos, Valongo, e datado do século XVI.

O Cálice simboliza o sangue de Cristo e a Patena destina-se a acolher a Hóstia Maior, que representa por sua vez o corpo de Cristo. Ambos os objetos, feitos habitualmente num metal nobre, remetem-nos para a Última Ceia, momento central do Cristianismo, sempre revivido a cada celebração eucarística.

O Cálice, datado do século XIX, proveniente de Pedorido, Castelo de Paiva, por exemplo, apresenta-nos motivos que remetem para a cena da Paixão de Cristo.

O Ostensório é utilizado no trabalho litúrgico – por simbolizar o momento da transubstanciação do pão no corpo de Cristo – para expor com solenidade a hóstia consagrada à devoção dos fiéis, no altar ou em ritual de procissão. Também por essa razão, são usados materiais preciosos na sua execução. A parte mais relevante deste objeto é a luneta, vulgarmente rodeada de raios de sol. Pensa-se que a utilização original do ostensório remeta à época medieval, tendo sido celebremente usada por Santa Clara de Assis.

Destaque para o Ostensório-cálice, que data do século XVII, proveniente do Mosteiro de Santo Estêvão de Vilela, Paredes, local que teve na prática da vitivinicultura um dos seus exercícios agrícolas mais frutuosos ao longo dos tempos.

As Galhetas, levadas ao altar no momento de apresentação das oferendas, destinam-se a conter o vinho, que simboliza a divindade de Cristo, e a água, que simboliza a humanidade. São usadas para diluir o vinho com a água dentro do Cálice e a água é usada, posteriormente, também na purificação do Cálice, depois da comunhão.

Não será de surpreender, portanto, a existência de elementos decorativos relacionados com o vinho, como as parras, no Prato com Galhetas, proveniente da Igreja de São Pedro de Abragão, Penafiel.

É o momento da Última Ceia que vemos representado na face central do Sacrário proveniente da Sé do Porto, em que o Sagrado Coração de Jesus abençoa o pão e o vinho, numa mesa de altar, sob um feixe de espigas, parras e uvas. A escolha da videira como elemento decorativo noutra peça, a Porta de Sacrário, também ela do século XIX e com a mesma procedência, insere-se nessa genealogia repleta de significados. Configurando mimeticamente uma espécie de porta terrestre para o céu, a peça apresenta uma paisagem campestre, dominada pela figura de Cristo, com um motivo emblemático: a sua mão direita está colocada sobre o peito, de onde jorra um líquido que cai para o chão, sendo que, do lado esquerdo, se ergue o tronco de uma árvore, de onde pendem três cachos de uvas, reforçando a importância da vide como elemento estruturante da vida em comunidade.

N.º 41

Designação: São João Evangelista
Autor: Escola de Palência
Cronologia: c. 1535
Material: Pintura a óleo sobre madeira
Dimensões (cm): A. 102 x L. 65
Proveniência: Casa Museu Idalina e Aurora de Matos (Alfena, Valongo)
N.º Inv.: P50a.0084

N.º 42

Designação: Cálice
Cronologia: Séc. XIX
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 30 x L. 12 x D. 7
Proveniência: Igreja de Santa Eulália de Pedorido (Castelo de Paiva)
N.º Inv.: PH4a.0016

N.º 43

Designação: Cálice
Cronologia: Séc. XVII
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 23,5 x L. 13,5 x D. 8,5
Proveniência: Igreja paroquial de São Gens de Boelhe (Penafiel)
N.º Inv.: PG00.0047

N.º 44

Designação: Ostensório-cálice
Cronologia: Séc. XVII
Material: Ourivesaria, prata e vidro
Dimensões (cm): A. 56 x L. 19 x P. 16,5
Proveniência: Mosteiro de Santo Estêvão de Vilela (Paredes)
N.º Inv.: PDC0.0101

N.º 45

Designação: Ostensório-cálice
Cronologia: Séc. XVII
Material: Ourivesaria, prata e vidro
Dimensões (cm): A. 75 x L. 20 x P. 12,5 D. 19,5
Proveniência: Mosteiro do Salvador de Travanca (Amarante)
N.º Inv.: PMD0.0159

N.º 46

Designação: Lampadário
Cronologia: Séc. XIX-XX
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 90 x L. 30 x P. 30
Proveniência: Igreja de São Miguel de Varziela (Felgueiras)
N.º Inv.: PAI0.0026

N.º 47

Designação: Prato com galhetas de água e vinho
Cronologia: Séc. XX
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 11 x L. 25 x P. 16
Proveniência: Igreja de São Pedro de Abragão (Penafiel)
N.º Inv.: PF00.0062

N.º 48

Designação: Sacrário
Autor: António José Ribeiro
Cronologia: Séc. XIX-XX
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 85 x L. 41 x P. 33
Proveniência: Sé (Porto)
N.º Inv.: P160.ou.0174

N.º 49

Designação: Porta de sacrário
Autor: José Teixeira e Filho
Cronologia: Séc. XIX
Material: Ourivesaria, prata
Dimensões (cm): A. 46,3 x L. 38 x P. 5,2
Proveniência: Sé (Porto)
N.º Inv.: P16a.ou.0009

N.º 50

Designação: Porta de sacrário
Cronologia: Séc. XVIII
Material: Escultura de madeira
Dimensões (cm): A. 30 x L. 15 x P. 7
Proveniência: Igreja de São Tiago de Valadares (Baião)

"Tomando o pão e tendo dado graças, partiu-o e deu aos discípulos, dizendo: Este é o Meu corpo que é dado por vós; fazei isto em memória de Mim." (Lucas, 22:19).

[textos do Bairro dos Livros, a partir de conteúdos de Gonçalo Maia Marques, com o apoio de António Coelho, Joaquim Luís Costa e José Augusto Costa]

Fontes

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE DE FRANCE

LESCOLLES, Michel de – *Carta geografica da provincia de Entre Douro e Minho no anno de 1661*. França: Bibliothèque Nationale de France - Département Cartes et Plans, 2012. GE D-13875. Disponível em <URL : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8491841j#>.

BUTLÂN, Ibn – *Tacuinum sanitatis in medicina ad narrandum sex res necessarias…*. França: Bibliothèque Nationale de France - Département des Manuscrits, 2015. Latin 9333, fol. 52 v. Disponível em <URL :https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b105072169/f116.item.zoom>.

BRITISH LIBRARY

O Breviário da Rainha Isabel de Castela, c.1497 [Em linha]. London: British Library. MS 18851. Disponível em <URL :http://www.bl.uk/manuscripts/FullDisplay.aspx?ref=Add_MS_18851>.

Breviary, Use of the Spanish Dominicans ('The Breviary of Queen Isabella of Castille'). Netherlands, S., Bruges; c. 1497. F. 2v. Disponível em <URL : https://www.bl.uk/catalogues/illuminatedmanuscripts/ILLUMIN.ASP?Size=mid&IllID=49898>.

COMISSÃO DE VITICULTURA DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES – ARQUIVO

Coleção Domingos Alvão CVRVV. Documentos fotográficos selecionados.

DIREÇÃO-GERAL DO PATRIMÓNIO CULTURAL – ARQUIVO DE DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA (DGPC/ADF)

BENING, Somin (Oficina de) –"Calendário (mês de setembro)". c. 1530-1534. In Livro de Horas [de D. Fernando]. Lisboa: Museu Nacional de Arte Antiga. Foto: Luísa Oliveira. 13/9v. Ilum. Reprodução.

HOLANDA, António de – "Calendário (mês de setembro)". c.1517-1551. In *Livro de Horas* [de D. Manuel I]. Lisboa: Museu Nacional de Arte Antiga. Foto: José Pessoa. 14/17v. Ilum. Reprodução.

SPRANGER, Bartholomeus – *Baco e Ceres*. 1592. Lisboa: Museu Nacional de Arte Antiga. Foto: Arnaldo Soares. N.º 1192 Des. Reprodução.

DIREÇÃO-GERAL DO PATRIMÓNIO CULTURAL – SIPA

Mosteiro de Paço de Sousa após as obras da DGEMN (finais da década de 1930). Sacavém: SIPA, 2001-2016. F048241. Documento fotográfico.

Bibliografia

(DGARQ) DIRECÇÃO-GERAL DE ARQUIVOS – *Inquirições Gerais* [Em linha]. Lisboa: Direcção-Geral de Arquivos, 2008. [Consult. 10 de março 2022]. Disponível em <URL: https://digitarq.arquivos.pt/details?id=4182562>.

(JAM) JUVENTUDE ALEGRIA DE MARIA – *Milagres Eucarísticos* [Em linha]. JAM: Alcabideche, 2009. [Consult. 18 mar. 2022]. Disponível em <URL: https://jam.org.pt/pt/artigos/curiosidades/milagres>.

(SNL) SECRETARIADO NACIONAL DE LITURGIA – *Instrução Geral do Missal Romano* [Em linha]. Fátima: SNL,

2018. [Consult. 18 mar. 2022]. Disponível em <URL: https://www.liturgia.pt/docs/igmr_index.php>.

(MMAP) MUSEU MUNICIPAL ABADE PEDROSA – “40. Talha” [Em linha]. Santo Tirso: MMAP, 2017. [Consult. 21 mar. 2022]. Disponível em <URL: http://mmap.cm-stirso.pt/portfolio/40-romanizacao/>.

ALBERTO, Paulo Farmhouse – *Santos e milagres na Idade Média em Portugal: textos da Antiguidade Tardia e Alta Idade Média.* Lisboa: Traduvárius, 2012.

AMARAL, Luís Carlos – *São Salvador de Grijó na segunda metade do século XIV: estudo de gestão agrária*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 1987. Dissertação de Mestrado em História Medieval.

BAIÃO, António – “O Vinho Verde na História e na Literatura”. *Estudos, Notas e Relatórios*. Porto: Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes. N.º 4 (jul. 1953). Separata.

BARROS, Amândio Jorge Morais – “«Por ser de sua lavra e cutelo»: questões entre o Porto e o mosteiro de Ancede relativas à venda de vinhos na Idade Média”. *Douro – Estudos & Documentos*. Vol. III, n.º 5 (1998), 1.º, pp. 49-87.

BATORÉO, Manuel – *Os “primitivos portugueses” e a gravura do norte da Europa: a utilização instrumental de fontes gráficas*. Casal de Cambra: Caleidoscópio, 2011.

BÍBLIA PASTORAL. Lisboa: São Paulo, 1993.

BOTELHO, Maria Leonor; RESENDE, Nuno – “Igreja de Santo André de Telões, Amarante”. In MACHADO, Rosário Correia (coord. geral); ROSAS, Lúcia (coord. cient.) – *Rota do Românico*. Lousada: Centro de Estudos do Românico e do Território, 2014. Tomo II, pp. 219-237.

BOTELHO, Maria Leonor; RESENDE, Nuno – “Mosteiro de Santo André de Ancede, Baião”. In MACHADO, Rosário Correia (coord. geral); ROSAS, Lúcia (coord. cient.) – *Rota do Românico*. Lousada: Centro de Estudos do Românico e do Território, 2014. Tomo I, pp. 99-134.

BOTELHO, Maria Leonor; RESENDE, Nuno – “Mosteiro de São Martinho de Mancelos, Amarante”. In MACHADO, Rosário Correia (coord. geral); ROSAS, Lúcia (coord. cient.) – *Rota do Românico*. Lousada: Centro de Estudos do Românico e do Território, 2014. Tomo I, pp. 349-376.

BRITO, Pedro de – “O comércio portuense de vinho no séc. XVI: através do Livro A da Imposição do Vinho”. *Boletim Cultural da Câmara Municipal do Porto*. 2.ª série, n.os 7-8 (1989-1990), pp. 139-207.

CAETANO, Joaquim O. – “Aparição de Cristo a São Martinho”. In AZEVEDO, Carlos A. Moreira; SOALHEIRO, João – *Cristo fonte de esperança: catálogo*. Porto: Diocese do Porto, 2000a.

_________________. – “São Martinho e o pobre”. In AZEVEDO, Carlos A. Moreira; SOALHEIRO, João – *Cristo fonte de esperança: catálogo*. Porto: Diocese do Porto, 2000b.

CARDOSO, António Barros; VILAS BOAS, Cláudia – “Porque é que a Sociedade Pública d’Agricultura e Comércio da Província do Minho não chegou a nascer?”. *Revista da Faculdade de Letras – História*. Porto: FLUP. III Série, vol. 8 (2007), pp. 49-94.

CARVALHO, Maria João Vilhena de – "Última Ceia [cat. 85]". In *Museu Nacional de Arte Antiga*. Lisboa: Edições Inapa, 1999.

CARVALHO, Rosário – "Igreja e antigo Mosteiro de Santo Estêvão de Vilela" [Em linha]. *Património Cultural*. Lisboa: DGPC, 2022. [Consult. 21 mar. 2022]. Disponível em <URL: http://www.patrimoniocultural.gov.pt/pt/patrimonio/patrimonio-imovel/pesquisa-do-patrimonio/classificado-ou-em-vias-de-classificacao/geral/view/156107/>.

COSTA, António Carvalho da – *Corografia portugueza, e descripçam topografica do famoso regno de Portugal, com as notícias das fundações das cidades, villas e lugares.* Lisboa: Officina de Valentim da Costa Deslandes, 1706-1712.

COUTO, Joaquim Leitão – *Os Mosteiros e o Vinho*. Penacova: Câmara Municipal, 2007.

CUNHA, Sebastião Pereira da – "O Minho". In MORAIS FILHO, Mello – *Serenatas e saráus* [Em linha]. Rio de Janeiro: Livraria Garnier, 1902. Volume 2, pp. 72-74. Disponível em <URL : https://digital.bbm.usp.br/bitstream/bbm/4250/1/011953-2_COMPLETO.pdf>.

DIAS, Geraldo José Amadeu Coelho – "Importância dos mosteiros no mundo do vinho". In "Douro: estudos e documentos". Porto: GEHVID, 2005, n.º 20, p. 126.

____________________ – "O Vinho Verde no Entre Douro e Minho quando não havia Adegas Cooperativas, mas Mosteiros". In *Vinho Verde: história, sociedade, economia e património: actas do congresso*. Porto: APHVIN/GEHVID e Confraria do Vinho Verde, 2010.

____________________ – "Quando os monges eram uma civilização... Beneditinos: espírito, alma e corpo". Porto: FLUP; CITCEM-Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória e Edições Afrontamento, 2011.

DIOCESE DO PORTO – *Exposição do Grande Jubileu do Ano 2000: Cristo fonte de esperança*. Porto: Edições Asa, 2000, p. 366.

DUARTE, Luís Miguel – "Dos licores aos hospitais: as sugestões da Regra de São Bento" [Em linha]. Editora Mandruvá. [Consult. 29 de mar. 2010]. Disponível em <URL: http://www.hottopos.com/notand6/duarte.htm>.

FERNANDES, Isabel Maria; MEIRELES, Maria José Queirós (textos) – *A Eucaristia, fonte de misericórdia e de alegria*. Lousada: CERT, 2017.

GAIO, Felgueiras Manuel José da Costa – *Nobiliário de famílias de Portugal*. [Braga]: Agostinho de Azevedo Meirelles/Domingos de Araújo Affonso, 1938-1941.

GODINHO, Vitorino Magalhães – *A Estrutura da Antiga Sociedade Portuguesa*. Lisboa: Arcádia, 1980, p. 86.

HENRIQUES, João Manuel Nunes – *O radicalismo islamita na Península Ibérica: a reconquista do Al Andalus*. Lisboa: Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa, 2011. Dissertação de Mestrado. Disponível em <URL: https://run.unl.pt/bitstream/10362/7039/1/joao.pdf>.

LEÃO, Duarte Nunes de – *Descripção do Reino de Portugal per Duarte Nunez do Leão, desembargador da casa*

da supplicação : dirigido ao... Sñor Dom Diogo da Sylva, Duque de Francavilla. Lisboa: impresso com licença, por Iorge Rodriguez, 1610, fol. 3V. Disponível em <URL: http://purl.pt/12393>.

LOPES, Tiago Daniel – "Quinta-feira Santa em Penafiel" [Em linha]. In *Riquezas e tradições de Penafiel*. [Consult. 21 mar. 2022]. Disponível em <URL: http://riquezasetradicoesdepenafiel.blogspot.com/2011/04/quinta-feira-santa-empenafiel.html>.

MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia – "Um itinerário pelo cursus honorum do vinho monástico de Entre Douro e Minho no Antigo Regime (sécs. XVII e XVIII)". *Estudos Regionais – Revista de Cultura do Alto Minho*. Série 1, n.º 4 (2010), pp. 207-212.

____________________ – *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os mosteiros e o Entre Douro e Minho*. Porto: [edição do autor], 2011. Tese de doutoramento em História apresentada na Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Disponível em <URL: https://repositorio-aberto.up.pt/handle/10216/57439>.

____________________ – "Entre Vinhos Verdes e Maduros: estudo de casos". *Rotur - Revista de Ocio y Turismo*. N.º 5 (2012), pp. 179-188. Disponível em <URL: http://rotur.es/index.php/rotur>.

____________________ – "O lugar de Monção na história da viticultura portuguesa". In CAPELA, José Viriato, coord. – *Monção entre muralhas, com tantas portas quantos os sentidos*. Monção: Casa Museu de Monção / Universidade do Minho, 2014, pp. 183-198.

____________________ – "O contributo dos monges negros beneditinos na qualificação do vinho verde". In *Vinho Verde. História e Património – History and Heritage*. Porto: APHVIN, 2015, pp. 57-62.

____________________ – *No reino do vinho dos Homens: uma viagem pelos Mosteiros, Vinhos e Gastronomia do Noroeste de Portugal*. Porto: Esencia del Lugar, 2017. ISBN: 978-846-978-1685.

MARQUES, Gonçalo Nuno Ramos Maia, MARQUES, José Maia – *Historical and Cultural Wine Heritage on Northwest Portugal as Touristic Resource*. Revista Rosa dos Ventos – Turismo e Hospitalidade. Vol. 9, n.º 1 (jan-mar. 2017), pp. 107-119.

____________________ – "Preserving identities and cultural resources: wine and tourism at Minho Region (Portugal)". In *TOURISM 2017: 2nd International Conference on Global Tourism and Sustainability*. Barcelos: Green Lines Institute, 2017, pp. 107-119.

____________________ – "Património(s) e Saber(es) vitivinícola(s) dos monges de São Miguel de Refojos de Basto: do passado agrícola a um futuro turístico". In *III Seminário Internacional Ora et labora em Refojos de Basto: especialidades, materialidades, espiritualidades*. Cabeceiras de Basto: Município de Cabeceiras de Basto, 2018, pp. 173-184.

MARQUES, Hélder – "Região demarcada dos vinhos verdes" [Em linha]. *Revista da Faculdade de Letras – Geografia*. Porto: FLUP. I Série, vol. 3 (1987), pp.135-242. Disponível em <URL : http://ler.letras.up.pt/uploads/ficheiros/1504.pdf>.

MARQUES, José – “O culto de S. Tiago no norte de Portugal”. *Lusitana Sacra*. 2.ª Série, n.º 4 (1992), pp. 99-148.

MARTINHO DE BRAGA – *Instrução pastoral sobre superstições populares. De Correctione Rusticorum. Edição, tradução, introdução e comentários de Aires A. Nascimento, com a colaboração de Maria João V. Branco.* Lisboa: Cosmos, 1997, p. 121.

MATTOSO, José – *O monaquismo ibérico e Cluny*. Rio de Mouro: Círculo de Leitores, 2002, p. 213.

MOREIRA, Álvaro de Brito – *Castellum Madiae: formação e desenvolvimento de um “aglomerado urbano secundário” no ordenamento do povoamento romano entre Leça e Ave.* Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela - Faculdade de Geografia e História. Departamento de História I, 2009. Tese doutoral dirigida pelo Professor Doutor Caamaño Gesto.

MORUJÃO, Maria do Rosário; FERNANDES, Paulo Almeida (textos) – *Guia Juvenil*. Lousada: Rota do Românico, 2014.

MOTA, Salvador Magalhães – “A Penetração da cultura da Oliveira no Entre Douro e Minho: algumas achegas ao contributo do Senhorio Cisterciense de Sta. Maria de Bouro nos séculos XV e XVI”. In *Homenagem ao Professor Doutor José Marques*. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2006. Vol. IV, pp. 321-329.

NEVES, João César das – *A Economia de Deus*. Lisboa: Principia, 2001.

OLIVEIRA, Ana Maria (2008). “Ocupação senhorial do Vale do Sousa: dois exemplos em estudo”. Revista Oppidum. Número Especial, (2008), pp. 151-164. Disponível em <URL : https://www.cm-lousada.pt/cmlousada/uploads/document/file/358/174_original.pdf>.

OLIVEIRA, Aurélio de – “Níveis de produção vinícola no Entre Douro e Minho (1629-1822)”. In *Actas das I Jornadas Norte de Portugal-Aquitânia*. Porto: CENPA e Universidade do Porto, 1984, p. 325.

PASSOS, Carlos de – *Guia Histórico e Artístico do Porto*. Porto: Casa Figueirinhas, 1935.

QUEIROZ, Eça de – *A Cidade e as Serras.* Porto: Livraria Chardron, 1901.

RATZINGER, Joseph – *Introdução ao espírito da liturgia*. Lisboa: Paulinas, 2001.

SCOTT, S. P., ed. – *The Visigothic Code: (Forum judicum)* [Em linha]. The Library of Iberian Resources Online, [s.d.]. Disponível em <URL : http://www.documentacatholicaomnia.eu/03d/0506-0506,_AA_VV,_Leges_Romanae_Visigotorum_%5BScott_JP_Curatore%5D,_EN.pdf>.

SEWARD, Desmond – *Monks and Wine*. London: Mitchell Beazley Publishers Limited, 1979.

SILVA, Alberto Júlio – *Os nossos santos e beatos e outros, que Portugal adotou*. Lisboa: A Esfera dos Livros, 2012.

SILVA, Armando Coelho Ferreira da – *A Cultura Castreja no Noroeste de Portugal*. Paços de Ferreira: Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins, 1986.

SILVA, Francisco Ribeiro da – “O Porto e o seu termo (1580-1640): os homens, as instituições e o poder”. *Colecção “Documentos e Memórias para a História da Cidade do Porto”*. Porto: Câmara Municipal do Porto, 1988. Vol. I, n.º 46, p. 173.

SOTTOMAYOR-PIZARRO, J. A. de – *Linhagens medievais portuguesas: genealogias e estratégias: 1279-1325.* Porto: Universidade do Porto, 1997. Dissertação de doutoramento em História da Idade Média na Faculdade de Letras da Universidade do Porto.

VELOSO, Francisco José – “Obras de S. Martinho de Dume”. *Bracara Augusta*. Vol. XXIX, (1975), pp. 61-110.

VERÍSSIMO, Nelson – “A Quinta-feira de Endoenças no século XVII” [Em linha]. In Passos na Calçada. [Consult. 21 mar. 2022]. Disponível em <URL:https://passosnacalcada.wordpress.com/2018/03/29/a-quinta-feira-de-endoencas-no-seculo-xvii/>.

VER
do
BAGO
UM BRINDE ENTRE
DEUS E OS HOMENS

VER DO BAGO | EXPOSIÇÕES

Ver do Bago nos Mosteiros | Mosteiro de Santo André de Ancede (Baião) | 13 mai a 12 set 2021

Ver do Bago nos Santos | Igreja de Santo António dos Capuchos (Penafiel) | 30 set 2021 a 31 jan 2022

Ver do Bago no Sangue | Centro de Interpretação do Românico (Lousada) | 25 fev a 26 jun 2022

FICHA TÉCNICA

PROMOTOR
Rota do Românico
COORDENAÇÃO GERAL
Luís Monteiro / Rosário Correia Machado
COORDENAÇÃO CIENTÍFICA
Gonçalo Maia Marques
SELEÇÃO DAS PEÇAS
José Augusto Costa
CONCEÇÃO E MUSEOGRAFIA
Bairro dos Livros
CONSERVAÇÃO E RESTAURO
Dalmática
DESIGN E MONTAGEM
Cervus Concept & Decoration
ILUSTRAÇÃO E DESIGN GRÁFICO
Clara Não
ANIMAÇÃO
Daniel Assunção
LOCUÇÃO
Renato Cardoso e Nelson Quinteiro
MULTIMÉDIA
3Decide
TRADUÇÃO
AP | Portugal
COMUNICAÇÃO
Há Festa no Largo
REPRODUÇÃO GRÁFICA
Tipografia Lessa
MARKETING DIGITAL
André Alves
FOTOGRAFIA
João Lopes Cardoso
VÍDEO
SeteSentidos Audiovisuais
PARCERIAS
Diocese do Porto
Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Norte
Comissão de Viticultura da Região dos Vinhos Verdes
Direção Regional de Cultura do Norte
Turismo do Porto e Norte de Portugal
Confraria do Vinho Verde
Fundación Santa María la Real del Patrimonio Histórico
Transromanica
AGRADECIMENTOS
Câmara Municipal de Baião
Câmara Municipal de Lousada
Câmara Municipal de Penafiel
Santa Casa da Misericórdia de Penafiel
União de Freguesias de Ancede e Ribadouro
Adega da Vara
Ana Maria Fernandes
Armindo Almeida
Associação Poeta Albano Martins
Carneiro Leão
Casa da D. Marquinhas

Casa de Laraias
Casa de Vilacetinho
Casa Lemos
Clara Rocha
Duarte Pinheiro
Fábrica da Igreja de Salvador do Monte
Fábrica da Igreja de Santa Eulália de Pedorido
Fábrica da Igreja de Santa Maria de Pombeiro
Fábrica da Igreja de Santo André de Ancede
Fábrica da Igreja de Santo André de Sobrado
Fábrica da Igreja de Santo André de Telões
Fábrica da Igreja de Santo Estêvão de Vilela
Fábrica da Igreja de São Cristóvão de Candemil
Fábrica da Igreja de São Gens de Boelhe
Fábrica da Igreja de São João Baptista de Alpendorada
Fábrica da Igreja de São Martinho da Várzea do Douro
Fábrica da Igreja de São Martinho de Mancelos
Fábrica da Igreja de São Martinho de Mouros
Fábrica da Igreja de São Martinho de Penafiel
Fábrica da Igreja de São Martinho de Sande
Fábrica da Igreja de São Martinho de Soalhães
Fábrica da Igreja de São Miguel de Nevogilde
Fábrica da Igreja de São Miguel de Varziela
Fábrica da Igreja de São Pedro de Abragão
Fábrica da Igreja de São Pedro de Cête
Fábrica da Igreja de São Tiago de Figueiró
Fábrica da Igreja de São Tiago de Valadares
Fábrica da Igreja de São Tomé de Bitarães
Fábrica da Igreja de São Vicente de Alfena
Fábrica da Igreja de São Vicente de Louredo
Fábrica da Igreja de São Vicente de Sousa
Fábrica da Igreja do Salvador de Travanca
Fundação José Saramago
Hotel de Charme Quinta do Pinheiro
Luís Negrão
Mónica Baldaque
Museu Arqueológico da Citânia de Sanfins
Museu de Arte Sacra e Arqueologia D. Domingos de Pinho Brandão
Museu Municipal Abade Pedrosa
Museu Municipal de Penafiel
Nuno Higino
Quinta da Aveleda
Quinta da Bela Vista
Quinta da Lixa
Quinta da Massorra
Quinta da Raza
Quinta de Carapeços
Quinta de Lourosa
Quinta de Santa Cristina
Quinta do Ferro
Quinta do Fijó
Sé do Porto
Sem Igual
Terras de Felgueiras
Vinho Chapeleiro
Vinho de Tormes – Fundação Eça de Queiroz, Lima & Smith

GONÇALO MAIA MARQUES

Licenciado e Doutor em História pela Faculdade de Letras da Universidade do Porto (FLUP), onde defendeu a dissertação *Do vinho de Deus ao vinho dos Homens: o vinho, os Mosteiros e o Entre Douro e Minho*, que foi classificada com Distinção. Especializado em Ensino da História pela mesma Universidade. Pós-doutorado em Ciências da Educação (especialidade de História e Ciências da Educação) pela Universidade do Minho.

Professor Adjunto do Instituto Politécnico de Viana do Castelo e Professor Convidado da FLUP.

Investigador Integrado do CITCEM – Centro de Investigação Transdisciplinar Cultura, Espaço e Memória da FLUP. Foi também docente da Universidade Portucalense Infante D. Henrique e dos Institutos Universitário e Politécnico da Maia.

Vem desenvolvendo a sua investigação nas áreas da Educação Histórica, História e Património locais, nos domínios da formação de professores e educadores e dos serviços educativos. Desenvolve também investigação na interligação entre o Património Histórico e o Território, integrando diversas dimensões disciplinares entre a Educação e o Turismo.

Consultor científico e pedagógico de várias instituições culturais, educativas e museológicas. Tem vários livros editados, assim como capítulos de livro e artigos em revistas internacionais das áreas de especialidade de História, Património, Educação e Turismo.

BAIRRO DOS LIVROS

O Bairro dos Livros é uma cooperativa cultural que há mais de onze anos desenvolve projetos expositivos e artísticos no setor cultural regional e nacional. Com um percurso marcado pela edição de livros, curadoria e criação artística, assim como pela comunicação dedicada à cultura e às artes, o Bairro dos Livros concebe projetos criativos e interventivos que movem diferentes comunidades e públicos. Destaque para as instalações artísticas *O Rosto do Porto* (2018), na Livraria Lello, e *As Penélopes* (2021), com o Município da Póvoa de Varzim, distinguida internacionalmente como uma das 20 melhores Histórias do Património Europeu de 2022. O Bairro dos Livros assina o “branding” das Comemorações do Centenário de Agustina Bessa-Luís (2022) e é criador de uma coleção de Mapas Literários que tem vindo, desde 2018, a mapear o país do ponto de vista da sua história e patrimónios à volta dos escritores e dos livros.